

LANGHE DOC CHARDONNAY

LOLLY 2022

PODERE
RUGGERI
CORSINI

GENERE: VINO BIANCO FERMO
AREA: LANGHE - MONFORTE D'ALBA (CN)
VARIETA': 100% CHARDONNAY.
Vino ottenuto da uve *Chardonnay* della nostra azienda.

Alcool: 14.60 % by vol.
Acidità totale: 5.71 grammi per litro
Estratto non riduttore: 21.2 grammi per litro
Anidride solforosa totale: 82 mg/L

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

COMUNE: Monforte d'Alba
SUPERFICE: 0.8 ettari
ALTITUDINE: circa 420 metri
ESPOSIZIONE: Est
TERRENO: Elveziano - calcareo argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot VSP
DENSITA': 5000 piante/ettaro
ETA' DEL VIGNETO: 26 anni
VENDEMMIA MANUALE

2022 PRODUZIONE:
5.040 bottiglie 0.75 L

ENOLOGIA

La vinificazione inizia dopo una raccolta manuale in cassette, con pressatura immediata. Dopo la chiarificazione a freddo, la fermentazione a temperatura controllata avviene a circa 13/14 gradi seguita da decantazione. Dopo 12 mesi di permanenza in tini di acciaio inox e 6 mesi di affinamento in barrique francesi, il vino viene imbottigliato nell' Luglio 2023.

NOTE DEGUSTATIVE

Il suo colore è giallo dorato. Il naso è dolce con sentori di agrumi, banana, nocciola tostata, miele e rovere dolce.

ABBINAMENTI

Il Langhe DOC Chardonnay è un vino di importante struttura, che può essere invecchiato fino a sei anni. Servito ad una temperatura tra gli otto e i dieci gradi. Si abbina in modo ideale con antipasti, pasta, risotti, formaggi e verdure.