

# 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.