



"PIODILEI"

CHARDONNAY

LANGHE D.O.C.

VARIETA':
CHARDONNAY

VIGNETI:

Dai vigneti di proprietà della nostra Famiglia alla Cascina Il Bricco a Treiso, nella zona del Barbaresco, e al Colombaro a Serralunga d'Alba nella zona del Barolo, che dalla vendemmia 2019 sarà sostituita con la Vigna Mosconi, a Monforte d'Alba, sempre nella zona del Barolo. Dal 1985 rappresenta il desiderio della nostra Famiglia di produrre un vino bianco di corpo, complessità e longevità come i grandi vini rossi dei nostri terroirs.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Lo Chardonnay viene raccolto in cassette, pressato dolcemente e decantato brevemente a freddo. Fermenta e soggiorna per 10 mesi sui lieviti in barriques di legno nuovo solo per 1/3. Soggiorna poi in bottiglia.

NOTE:

Speziato, cremoso, intenso, persistente, maturo, ancora fresco, legno non invadente.
Di lunga vita. Prodotto in piccole quantità ogni anno.

