

Langhe

DOC

Chardonnay En Fût

COLLEZIONE 56

Punta di diamante per originalità e visione della Collezione '56, questo Langhe Chardonnay è un vino di stoffa e carattere, non prevedibile, dalla presa di legno affascinante e calibrata. Grande cura nella selezione delle uve di provenienza e vinificazione che segue l'ispirazione francese, mantenendo l'anima del territorio d'appartenenza.

Vitigni

100% chardonnay

Vinificazione

L'uva viene raccolta manualmente in cassette a cui segue una pressatura soffice. Al termine della fermentazione in acciaio alla temperatura di 18°C, segue l'affinamento di circa 12 mesi in tonneau nuovi di rovere francese.

Proprietà organolettiche

L'accurata vinificazione di questo vino ne esalta il colore giallo paglierino brillante. Al gusto è pieno, armonico, di buon corpo e lunga persistenza. L'affinamento in tonneau conferisce leggere sfumature affumicate ed una raffinata complessità che permettono al vino di evolversi e stratificarsi sensorialmente nel tempo.

Temperatura di servizio iniziale suggerita

10-12°C

Premi e riconoscimenti

Guida Vini d'Italia Gambero Rosso 2024 - 2 Bicchieri Rossi
Guida Vini d'Italia Gambero Rosso 2023 - 2 Bicchieri Rossi
Guida Vini d'Italia Gambero Rosso 2022 - 2 Bicchieri

Formati

0,75 L

Bottiglie prodotte del millesimo 2022: 3330

