

A M P E L I O

LANGHE
DOC
CHARDONNAY



Chardonnay



Alba, Treiso, Serralunga
d'Alba and Diano d'Alba



Marne calcaree
e arenace



Vigneti di media e
alta collina



Est e ovest



13,5 % vol



10-12 °C



0,75 L

SCHEMA TECNICA

Vinificazione: dopo la pigiatura si ha l'immediata separazione del mosto dalle bucce, cui segue la refrigerazione e la decantazione statica. Infine la fermentazione con lieviti selezionati, in parte (70%) in contenitori di acciaio inox a temperatura controllata (20° C), in parte (il rimanente 30%) in piccoli fusti di rovere nuovi di Allier da 225 litri.

Affinamento: la permanenza nel legno dura circa 6 mesi, durante i

quali si completa la fermentazione malolattica. Nella primavera successiva alla vendemmia si procede all'assemblaggio delle due parti e quindi all'imbottigliamento.

SCHEMA ORGANOLETTICA

L'assaggio fa emergere un aroma complesso ma fresco, fruttato, intenso, piacevolmente vanigliato. Il gusto è sapido, secco e morbido a un tempo, pieno, armonico e di lunga persistenza. In grado di esprimersi al meglio dopo alcuni

mesi di affinamento in bottiglia, possiede stoffa e nerbo per conservarsi a lungo.

ABBINAMENTI

Pur essendo un grande aperitivo, a tavola - grazie alla sua struttura - rappresenta un ideale compagno anche per tutte le portate.



A M P E L I O

LANGHE
DOC
CHARDONNAY



Chardonnay



Alba, Treiso, Serralunga
d'Alba and Diano d'Alba



Calcareous and
arenaceous
marl-rich soil



Medium-high
hillside vineyards



East and west



13,5 % vol



10-12 °C



0,75 L

TECHNICAL NOTES

The great versatility and adaptability of Chardonnay make it an universal vine, and although it has only been grown in the Langhe for a few years, these hills have immediately passed on their special qualities: aromas and structure. Wine-making process: after crushing, the must is immediately separated from the skins and is refrigerated and undergoes static racking.

The fermentation is then carried out using selected yeasts, 70% in stainless steel at a controlled temperature (20° C), and the remaining 30% in small new Allier oak barrels holding 225 litres.

TASTING NOTES

A complex aroma emerges on tasting, but it remains fresh, fruity and intense, with attractive vanille. Its sapid flavour is dry and supple at the same time, full, harmonious and

long-lasting. It is at its best after several months in the bottle, with the right stuffing and muscle for lengthy keeping.

PAIRINGS

As well as being a great aperitif, its structure means that it can be served throughout a meal.

