

# L A N G H E C H A R D O N N A Y

DOC



L'etichetta Platinum: Oltre 160 anni di una storia unica, quella di Fontanafredda. I saperi e i sapori della nostra tradizione sotto una nuova veste.



Chardonnay



Langa albese



Terreni ricchi di marne calcaree e arenacee



200-400m slm



Est, Ovest



Sistema: guyot  
4.000-5.000 ceppi/ha



Fine agosto,  
inizio settembre



12% vol



8-10 °C



0,75 L

## NOTE TECNICHE

**Vinificazione:** dopo la pigiatura si ha l'immediata separazione del mosto dalle bucce, cui segue la refrigerazione e la decantazione statica. Infine la fermentazione a temperatura controllata (18-20 °C).

**Affinamento:** in acciaio per 4-5 mesi. Dopo la stabilizzazione a freddo viene messo in bottiglia prima dell'estate.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

L'accurata vinificazione esalta questo vino dal colore giallo paglierino brillante. All'olfatto - da giovane - esprime un bouquet ampio e ricco, floreale e fruttato di grande intensità e ottima persistenza, che evolve col passare dei mesi nelle classiche note del miele, dell'acacia e della frutta esotica. Al gusto è pieno, armonico, di buon corpo e lunga persistenza.

## ABBINAMENTI

Servito molto freddo è un grande aperitivo. A tavola è ideale con gli antipasti a base di pesce, primi piatti leggeri, risotti e paste.

L A N G H E  
C H A R D O N N A Y

DOC



Chardonnay



Langa albese



Rich in calcareous and arenaceous marl soil



200-400m asl



East and West



System: guyot  
4.000-5.000  
plants/ha



End of August,  
beginning of September



12% vol



8-10 °C



0,75 L

#### TECHNICAL NOTES

**Vinification:** after soft crushing, the must is immediately separated from the skins and refrigerated, followed by static clarification. The fermentation is then carried out at a controlled temperature (18-20 °C).

**Ageing:** in stainless steel tanks for 4-5 months. It is bottled before the summer, after cold stabilization.

#### TASTING NOTES

The carefully-performed wine-making process brings out the best in this bright straw-yellow coloured wine. When young, its full, rich bouquet is flowery and intensely fruity, lingering on the nose, while with the passing of time it develops the classical overtones of honey, acacia and exotic fruit. It has a full, well-balanced taste, with good body and persistence.

#### PAIRINGS

Served chilled it is a great aperitif. But it is also ideal with fish-based hors-d'oeuvres, light starters, risottos and pasta dishes.