

Langhe Chardonnay

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Nella Vigna

Vitigno
Chardonnay

Esposizione
Sud-est, ovest

Altitudine (s.l.m.)
350-550 mt s.l.m.

Terreno
Marnoso con venature di
sabbia

Sistema di allevamento
Guyot

Età del vigneto
10-15 anni

Densità dei ceppi
4.000 piante/ettaro

Resa per ettaro
Fino a 10 t/ha

Vendemmia
Fine agosto
inizio settembre



In Cantina

Vinificazione

Dopo la separazione del mosto dalle parti meno nobili la fermentazione alcolica avviene in fermentini di acciaio ad una temperatura compresa tra i 16°C e 17°C. La conservazione a basse temperature evita la fermentazione malo-lattica

Affinamento
Acciaio inox

Grado Alcolico
12,5%

Acidità minima
4,5 g/l



Sulla Tavola

Caratteristiche

Intenso e fruttato al naso richiama insistentemente l'aroma di acacia e di miele. In bocca note sapide seguono una piacevole freschezza acida; floreale al retro-naso, in bocca una piacevole persistenza

Temperatura di servizio
8°-10°C

Abbinamento consigliato
Aperitivi, antipasti freddi, primi di pesce e formaggi a pasta morbida



PRODUTTORI
IN CLAVESANA
CANTINA CLAVESANA



www.inclavesana.it