

ACQUISTATO IL



Langhe DOC Chardonnay

2012

Uno straordinario Chardonnay in terra di Barolo





La Vigna

Terreno Calcareo-argilloso **Esposizione** Est, 400 m s.l.m.

Allevamento Guyot

Densità imp. 4.000 ceppi per ettaro

II Vino

Tipologia Bianco fermo secco DOC

Provenienza Piemonte

Uve Chardonnay 100%

Gradazione 13,5% vol **Temp. Servizio** 10-12°

Quando Berlo Sotto qualsiasi pergolato per tutta l?estate

Abbinamento Antipasti freddi, frutti di mare, secondi piatti di pesce

Vinificazione L?uva, raccolta a mano ed immediatamente trasportata in cantina, viene pressata sofficemente, così da estrarre solo la

componente nobile del mosto. Segue la fermentazione, in parte in vasche d?acciaio a temperatura controllata e in parte in

piccoli fusti di rovere francese

Sensazioni Colore giallo paglierino con riflessi dorati; al naso sentori intensi di fiori bianchi e frutta gialla, pesca, melone, banana e

ananas; bocca fresca, appena ingentilita dal breve affinamento sui lieviti

dimostrare che questo vitigno poteva dare grandi bianchi anche in queste terre. A Serralunga nasce uno Chardonnay vinificato in legno, alla moda borgognona, ma il sapiente uso della barrique non ne fa trasparire le note.

Lo Chardonnay in Langa ci è arrivato per sfida, i vignaioli volevano

Chardonnay fine, che esprime i sentori di melone e pesca classici della zona, mantenendo una bocca fresca, appena ingentilita dal breve affinamento sui lieviti.

Cascina Cucco si trova a Serralunga d'Alba all'interno di un'incantevole villa dell'Ottocento, ai piedi del castello del 1300 dal quale si domina l'intera area delle Langhe Albesi. "Cucco" è il nome di un vigneto, uno dei più qualitativi della zona del Barolo da cui prende il nome l'azienda.

La strada scelta è quella dell'alta qualità perseguita con umiltà, nel rispetto della tradizione piemontese, e professionalità, grazie anche alla collaborazione di un team qualificato formato da Giuseppe Caviola, enologo, e dall'agronomo Gianpiero Romana.

Nelle Cantine della Cascina Cucco si lavora nel rispetto della tradizione piemontese. I vini invecchiano lentamente sotto l'attenta cura del cantiniere e dei tecnici che controllano le delicate fasi della maturazione. L'azienda ha scelto di privilegiare la qualità sulla quantità, la passione sulla routine: ogni bottiglia è il risultato di un'attenta selezione produttiva, un impegno meticoloso dell'uomo e dell'energia della terra.