



ACQUISTATO IL .....

Langhe DOC Chardonnay

2012

## Uno straordinario Chardonnay in terra di Barolo



*Svinando*

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

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.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	Calcareo-argilloso
<b>Esposizione</b>	Est, 400 m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità imp.</b>	4.000 ceppi per ettaro
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Piemonte
<b>Uve</b>	Chardonnay 100%
<b>Gradazione</b>	13,5% vol
<b>Temp. Servizio</b>	10-12°
<b>Quando Berlo</b>	Sotto qualsiasi pergolato per tutta l'estate
<b>Abbinamento</b>	Antipasti freddi, frutti di mare, secondi piatti di pesce
<b>Vinificazione</b>	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
<b>Sensazioni</b>	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

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821