ACQUISTATO IL .....

Langhe DOC Chardonnay 2012

Uno straordinario Chardonnay in terra di Barolo



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.

La Vigna

Terreno	Calcareo-argilloso
Esposizione	Est, 400 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
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

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