ACQUISTATO IL .....

"Strangè" Lange DOC Chardonnay 2022 2022



Grande personalità e complessità

Langhe DOC Chardonnay Stranghè proposto qui da Piazzo Comm. Armando rappresenta un'audace incursione nella tradizione vinicola piemontese. Non a caso "Stranghè" deriva dal dialetto piemontese e significa "straniero". Nasce da Chardonnay al 100% che, pur non essendo un vitigno autoctono, ha trovato nelle Langhe un terreno ideale. Il risultato è un'etichetta di grande personalità e complessità. Le uve provengono dal vigneto Cicchetta, nel cuore delle Langhe, dove le particolari caratteristiche del microclima sono ideali per dar vita a un vino di grande struttura e raffinatezza. Raccolte a mano nella prima decade di settembre, quando raggiungono la perfetta maturazione, le uve vengono sottoposte a una attenta vinificazione, parte in barrique di rovere francese di primo, secondo e terzo passaggio, e in parte in acciaio inox. Il vino poi rimane in contatto con le fecce fini per circa 9 mesi, subendo periodici bâtonnage, che donano complessità e struttura. Segue un affinamento in acciaio inox e un ulteriore periodo di riposo in bottiglia prima della messa in commercio. Nel calice Stranghè si presenta di un rassicurante colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Al naso si apre un bouquet elegante e complesso, con sentori di frutta matura a polpa gialla, frutti esotici, note burrose e vanigliate. Il gusto pieno e avvolgente. In bocca rivela un perfetto equilibrio tra struttura e finezza, mentre la freschezza e la sapidità si fondono armoniosamente con un finale lungo e persistente, arricchito da lievi cenni speziati. Ideale con antipasti di mare caldi, primi e secondi a base di pesce o carni bianche. Da provare anche con formaggi di media stagionatura.

La valorizzazione del Nebbiolo e del suo potenziale d'affinamento è uno degli obiettivi fondanti dell'azienda albese della famiglia Piazzo. Una cosa che oggi potrebbe apparire scontata ma che ai tempi, siamo negli anni 60, si rivela un'intuizione molto importante. Erano i tempi, infatti, in cui il Nebbiolo era preferito ad altre varietà più ricercate e dunque più redditizie. I poderi coltivati si trovano in diverse zone di Langhe e Roero, con vigneti di proprietà che vanno da Barbaresco a Barolo, comprendendo al loro interno le varietà più tipiche dell'area. Negli anni, sotto la guida prima del fondatore Armando e di sua moglie Gemma, poi della figlia Marina e del marito Franco, e infine dei nipoti Simone e Marco, la cantina Piazzo Comm. Armando ha fatto del rispetto del territorio, della diffusione della cultura piemontese e della ricerca continua del miglioramento dei veri e proprie capisaldi. Ne sono derivati vini fortemente territoriali che non hanno faticato a ottenere ottimi riscontri su tutti i mercati del mondo.

La Vigna

Terreno	terreno marnoso
Esposizione	Ovest
Allevamento	a spalliera
Densità imp.	6500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Vinificazione e maturazione: pressatura soffice dei grappoli. Per due terzi fermenta in barrique dal primo (nuove) al terzo passaggio. Dopo la fermentazione il vino resta in legno per 9 mesi circa sempre a contatto con le fecce fini e sottoposto a periodici “batonage”. Il restante terzo fermenta ed affina in serbatoi di acciaio inox. Al nono mese le due partite vengono assemblate. Seguono altri tre mesi circa in acciaio inox per amalgamare i due vini. Messo in bottiglia, affina per 4/6 mesi prima di essere messo in commercio
Sensazioni	Colore: cristallino, giallo con riflessi dorati. Profumo: elegante con intensi sentori di frutta matura a polpa gialla, frutti esotici fusi a note burrose. Sapore: pieno, avvolgente con un buon equilibrio tra struttura e finezza. Ottima freschezza e sapidità con finale lungo e lievi cenni speziati.

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