ACQUISTATO IL .....

"L'Altro" Chardonnay Langhe DOC 2025 2025



Fresco e intrigante

Si chiama L'Altro ed è un Langhe DOC proposto qui da Pio Cesare. Un'alternativa fresca e vivace ai classici Chardonnay piemontesi. Un vino che nasce infatti dall'incontro tra due uve, Chardonnay e Sauvignon Blanc, che si fondono armoniosamente per dar vita a un'etichetta dal carattere deciso e dal gusto contemporaneo. Le uve del blend provengono da vigneti di proprietà della famiglia Pio Cesare, situati in zone particolarmente vocate all'interno delle Langhe. Lo Chardonnay dona struttura ed eleganza al vino. Il Sauvignon Blanc, invece, aggiunge freschezza e note aromatiche, completando il quadro con un tocco di vivacità. Le uve vengono vinificate separatamente in acciaio a temperatura controllata. Il Sauvignon Blanc conserva intatta la sua freschezza aromatica, mentre lo Chardonnay affina per un breve periodo in barrique, dove acquisisce una leggera complessità. Nel calice, L'Altro si presenta di colore giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli. Al naso si apre un bouquet fresco e fruttato, con sentori di agrumi, pesca bianca, fiori bianchi e note di erbe aromatiche. In bocca il vino è vivace e minerale, con un finale persistente e piacevole. La sua freschezza e mineralità lo rendono ideale per accompagnare piatti di pesce, crostacei, verdure grigliate e primi piatti leggeri. Da provare anche come aperitivo o con formaggi freschi. Non teme le sfide e sa conquistare il gusto di tutti, esperti e appassionati, con la sua freschezza e il suo carattere deciso.

L'azienda Pio Cesare nasce nel 1881 quando Pio Cesare, Cesare di nome e Pio di cognome, imprenditore di successo, viene attratto dall'idea di produrre per sé, la sua famiglia, i suoi amici e i clienti una piccola quantità di vini provenienti dalle colline del Barolo e del Barbaresco. Anno dopo anno, cinque generazioni della famiglia si sono susseguite nel garantire la continuità della qualità e dello stile dei vini. Oggi la proprietà può contare su circa 70 ettari di vigneti, intenzionalmente situati in diversi comuni delle zone delle DOCG. Appezzamenti con esposizioni di particolare pregio. La cantina invece si trova nel centro storico di Alba ed è costruita sulle mura romane della città, antiche di oltre duemila anni.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Chardonnay, Sauvignon Blanc
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Vinificazione in acciaio a temperatura controllata. Affinamento il Sauvignon in acciaio mentre lo chardonnay in barriques per un breve periodo di tempo. “L’Altro” è la nostra versione più giovane e fresca dello Chardonnay che si è aggiunta, qualche anno dopo, al “Piodilei”. Successivamente “L’Altro” si è evoluto con una piccola aggiunta di Sauvignon Blanc.
Sensazioni	Note fresche, fruttate, speziate, leggermente vanigliate con buona mineralità.

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