ACQUISTATO IL .....

Chardonnay Langhe DOC 2019 2019



Un elegante vino bianco da una terra di grandi rossi

Unico bianco in un mare di ottimi rossi, questo Langhe Chardonnay DOC de La Spinona è un elegante vino, caratterizzato da un bel colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Il suo profumo è intenso, decisamente floreale nei primi anni di vita, con il passare del tempo evidenzia note minerali. In bocca è fresco, caratterizzato da una giusta acidità. Decisamente sapido, ha un retrogusto intenso che gli garantisce una superba freschezza. Nasce da uve Chardonnay in purezza vendemmiate nella prima metà di settembre a mano e accuratamente selezionate. In cantina, la fermentazione procede lentamente e il vino rimane per oltre un mese in vasche di acciaio inox a temperatura controllata in contatto con le proprie fecce nobili. Questa tecnica permette di ottenere un vino più complesso in termini di aromi, senza pregiudicare la naturale freschezza delle materia prima di partenza. Perfetto per iniziare con il piede giusto un pranzo o una cena conviviale, è il vino da offrire come aperitivo. Possiamo essere certi che molti dei nostri commensali saranno felici di proseguire con lo stesso calice anche buona parte del pasto. Ovviamente se il menù prevede piatti a base di pesce.

Una bella azienda agricola nel cuore di due dei territori italiani più amati dagli appassionati di vino mondiali. Stiamo parlando de La Spinona, 24 ettari di vigneti di proprietà, suddivisi tra ben quattro differenti cascine: La Spinona, che dà il nome alla cascina, La Ghiga, l'Albina e la Bergera. Di questi 24 ettari, circa 20 ricadono all'interno della denominazione Barbaresco. Non va male neppure per i restanti 4, però. Questi, infatti, si trovano nel comune di Novello, in una fantastica vigna esposta interamente a Sud, dove La Spinona coltiva uve da Nebbiolo per il Barolo. Chiaramente il Nebbiolo è la varietà più rappresentativa in azienda. Con lui gli altri tradizionali vitigni piemontesi, Barbera e Dolcetto, oltre all'immancabile Chardonnay, unico vitigno internazionale a bacca bianca. Puliti, eleganti e unici: per La Spinona non sono solo tre aggettivi ma una vera e propria filosofia di lavoro. E per finire, una piccola curiosità. La Spinona è cantina ma anche Azienda Agricola, impegnata nel settore dell'allevamento. Possiede, infatti, capi di bestiame di pura Razza Piemontese Fassona e utilizza il concime dei suoi animali per le vigne. Una vera "impresa circolare".

La Vigna

Terreno	Medio Calcareo con strati di limo e argilla
Esposizione	Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% CHARDONNAY
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	FERMENTAZIONE: 30/40 giorni di fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata (15-16°C), con il mosto a contatto con le fecce nobili. AFFINAMENTO: In bottiglia per 8/10 mesi in cantina.
Sensazioni	Vino bianco di colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Il profumo è intenso, floreale nei primi anni di vita, per poi tendere a note minerali nell'invecchiamento. Sapore fresco, con una giusta acidità, sapido con retrogusto intenso, è dotato di una gradevole acidità che garantisce una superba freschezza al vino

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