ACQUISTATO IL .....

"GD" Chardonnay Langhe DOC 2022 2022

Dedicato a Giacomo Damilano

Dedicato a Giacomo Damilano, GD, fondatore della Cantina, che già negli anni '20 aveva intuito la vocazione e le potenzialità dei vigneti di famiglia. In questo caso la storica cantina delle Langhe non si confronta con il suo vitigno principe, il Nebbiolo, ma con il più classico dei vitigni a bacca bianca, lo Chardonnay. È, infatti, un vino che nasce per sfida, con la convinzione che le Langhe possano dare risultati inattesi, anche in bianco. Nascono così poche migliaia di bottiglie di un vino capace di essere all'altezza dei grandi rossi del territorio. Il risultato è qui da giudicare. Nel calice si presenta di un magnifico colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Al naso rivela un bouquet elegante, con intensi sentori di pesca bianca, agrumi e ginestra, perfettamente fusi a note tostate e burro di arachidi. Il bocca, poi, si rivela un vino gradevolmente morbido e avvolgente, di ottima freschezza e sapidità, con un finale lungo e lievi cenni speziati. Un bianco in "Limited edition" che richiede un abbinamento di livello. Ottimo con primi piatti di pesce, in bianco, questo Chardonnay non fatica a reggere il confronto anche con carni bianche delicate e salsate. Ottimo, per restare in territorio, l'abbinamento con il classico vitello tonnato.

Damilano è una delle cantine storiche di Barolo dalle tradizioni antiche. Addirittura "ultracentenarie". L'attività della famiglia Damilano risale infatti al 1890, quando Giuseppe Borgogno, bisnonno degli attuali proprietari, iniziò a coltivare e vinificare le uve di proprietà nel comune di Barolo. È però con la generazione successiva, con Giacomo Damilano, genero del fondatore, che la Cantina assume il nome attuale. Dal 1997, sono invece i suoi nipoti alla guida della bella azienda langarola. Guido, Mario e Paolo Damilano proseguono con impegno il lavoro dei loro avi, valorizzando in particolare il vitigno principe delle Langhe, il Nebbiolo, e i vigneti più vocati. Ma il segreto dell'alta qualità dei vini Damilano va ricercato nei vigneti, collocati nelle zone elettive per la produzione di uve Nebbiolo, come i Cru Cannubi, Liste, Brunate e Cerequio.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% chardonnay
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	fermentazione a temperatura controllata 16°/18°C per 20 giorni
Sensazioni	Colore: giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Profumo: elegante con intensi sentori di pesca bianca, agrumi e ginestra, mirabilmente fusi a note tostate e burro di arachidi. Sapore: al palato è morbido, avvolgente, di ottima freschezza e sapidità con finale lungo e lievi cenni speziati.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821