ACQUISTATO IL .....

"Le Masche" Piemonte DOC Chardonnay 2024 2024

Bianco di bel carattere e grande personalità



Elegante come solo uno Chardonnay sa essere. Bianco di bel carattere e grande personalità, questo La Masche, Piemonte DOC, è uno dei vini proposti dalla storica cantina Vinchio Vaglio. Uve provenienti dalle belle colline della Langa astigiana, raccolti a piena maturazione e condotti presto in cantina per essere trasformati. I grappoli vengono dapprima sottoposti a pressatura soffice, con immediata separazione del mosto limpido da quello più torbido. Travasato in vasche di acciaio Inox, il mosto viene fatto fermentare a temperatura controllata. Al termine della trasformazione, il vino prosegue per una fase di affinamento in acciaio per circa 6 mesi, prima di essere imbottigliato e di riposare altri 3 mesi in cantina prima della commercializzazione. Nel bicchiere si scopre un vino caratterizzato da un bel colore giallo paglierino limpido e brillante. Al naso è piacevolmente aromatico e tipico, con note di frutta che ricordano la pera, la banana e la mela. Sul finale, poi, aromi di fiori bianchi di acacia e di miele. In bocca, infine, è asciutto, sapido e fresco. Bianco di buona persistenza, è ideale con antipasti di mare, carni bianche e salmone affumicato.

Nel 1959, anno di fondazione, erano solo 19. Oggi, i soci della Cantina Cooperativa Vinchio e Vaglio Serra, sono quasi 200. In totale gestiscono con cura e passione circa 450 ettari di vigneto. In particolare a Barbera, il cosiddetto "Rubino di Vinchio", ma anche altri vitigni tipici del territorio, come il Dolcetto, il Cortese, il Grignolino, il Nebbiolo, il Brachetto, il Moscato, la Freisa e la Bonarda. A questo fitto gruppo di autoctoni, ossia tipici del territorio, si aggiungono anche i vitigni internazionali che meglio si adattano alle colline piemontesi, come il Pinot Nero, lo Chardonnay, il Sauvignon e il Viognier. I vigneti, in larga parte su pendii molto ripidi, rendono le lavorazioni particolarmente impegnative ma, allo stesso tempo, garantiscono esposizioni ottimali che si traducono in maturazioni perfette. Alla qualità dell'uva raccolta contribuisce, ovviamente, anche la natura dei suoli, le cui componenti minerali garantiscono la produzione di vini di alta qualità. La cantina, invece, dotata di attrezzature all'avanguardia e moderni impianti per la vinificazione, è anche dotata di un'ampia barricaia, ricavata all'interno della collina, che garantisce temperatura e umidità costanti e naturali. Qui si trovano barrique e fusti di rovere francese di varia capienza, dove i vini possono affinare lentamente. Per tutto il tempo necessario.

La Vigna

Terreno	Sabbioso con marne argillose
Esposizione	Est, Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Vinificazione: i grappoli vengono sottoposti a pressatura soffce con separazione del mosto limpido da quello più torbido. Si esegue quindi la flottazione del mosto limpido ed il travaso del chiaro in vasche di acciaio inox per la fermentazione alcolica che dura circa 20 giorni a temperatura controllata da 16 a 18°C. Affinamento: dopo la fermentazione alcolica il vino viene travasato in vasche d'acciaio a temperatura controllata di circa 6°C in modo da evitare avvii di fermentazione malolattica. Viene successivamente fatto affnare in acciaio per circa 6 mesi prima di passare in bottiglia dove resta ancora 3 mesi prima della commercializzazione.
Sensazioni	Colore: giallo paglierino limpido e brillante. Olfatto: aromatico e tipico con note di frutta che ricordano la pera, la banana e la mela. Sul finale aromi di fiori bianchi come quelli di acacia e di miele. Gusto: asciutto, sapido, fresco. di buona persistenza.

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