ACQUISTATO IL .....

"Luna d'Agosto" Chardonnay Langhe DOC 2024 2024



Lo Chardonnay che profuma d'estate

Uno Chardonnay che profuma d'estate. Questo è Luna d'Agosto di Ca' del Baio, Langhe DOC, fresco e vivace. Il suo segreto? Le uve, raccolte precocemente nelle prime settimane di settembre, regalano a questo bianco piemontese un profilo aromatico unico, caratterizzato da note fruttate e floreali che evocano i caldi giorni estivi. I vigneti aziendali da cui provengono le uve affondano le radici su terreni composti da marne grigie calcaree-sabbiose, ricche di minerali che donano al vino una spiccata sapidità e una lunga persistenza. Le uve, accuratamente selezionate in campagna, vengono sottoposte a una pressatura soffice per preservare al meglio la loro integrità e la freschezza aromatica. La vinificazione, poi, si svolge interamente in acciaio a temperatura controllata. Giallo paglierino brillante con leggeri riflessi verdognoli, al naso si percepiscono intensi profumi floreali di ginestra e acacia, uniti a note fruttate di agrumi, mela verde e pesca bianca. In bocca è secco, fresco e minerale, con un sorso vivace e persistente che regala un'esperienza sensoriale davvero piacevole. Luna d'Agosto è un vino versatile. Si abbina bene ad antipasti, carni bianche e verdure. Ma anche pesce alla griglia e al forno e formaggi freschi. La sua freschezza, però, lo rende ideale anche come aperitivo tra amici. Servito ben fresco, regala sempre un momento di puro piacere.

Situata nel cuore delle Langhe, Ca' del Baio è una storica azienda vinicola che da quattro generazioni rappresenta una passione di famiglia. Fondata oltre cento anni fa, oggi beneficia dell'impegno e della dedizione di tre donne del vino: Paola, Valentina e Federica. Questa tradizione familiare è tipica della regione, dove l'amore per la terra e la produzione del vino viene tramandato di generazione in generazione. La tenuta si estende su 28 ettari, con i vigneti più prestigiosi dedicati alla produzione di Nebbiolo da Barbaresco. Tra questi i cru aziendali di Asili e Pora nel comune di Barbaresco, e Vallegrande e Marcarini nel comune di Treiso. Questi impianti, di età variabile tra i 25 e i 40 anni, producono uve di altissima qualità che danno vita a vini distintivi e di grande pregio. In campagna Ca' del Baio adotta una gestione agronomica secondo il modello "The Green Experience", che promuove pratiche agricole sostenibili e rispettose dell'ambiente.

La Vigna

Terreno	marne grigie calcareo-sabbiose
Esposizione	Sud/Ovest, Nord/Ovest
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	13%vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Antipasti,carni bianche, pesci
Vinificazione	Le uve vengono sottoposte a pressatura soffice e la vinificazione si svolge interamente in acciaio, in vasche a temperatura controllata. Non viene sviluppata la fermentazione malolattica per preservare i caratteri di freschezza e gioventù nel vino.
Sensazioni	Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; profumo delicatamente fiorito e fruttato, con note che ricordano gli agrumi e frutti esotici; sapore secco, fresco, lungo, con retrogusto lievemente minerale.

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