ACQUISTATO IL .....

"Il mio Nudo" Chardonnay Langhe DOC 2025 2025

Chardonnay in purezza delle Langhe



Siamo a Castiglione Tinella, nel cuore delle Langhe, una terra dove la vite è disegno e architettura del paesaggio. Qui lo Chardonnay ha trovato una seconda casa, adattandosi perfettamente a colline che godono di esposizioni solari invidiabili e di un microclima influenzato dalle correnti alpine. La storia di questo vitigno in Piemonte è fatta di adattamento e di una nobiltà acquisita nel tempo. Arrivato dalla Borgogna, ha saputo rubare i segreti della terra langarola per trasformarli in eleganza. Montalbera, con la sua filosofia orientata all'eccellenza, ha scelto di trattare queste uve con un rispetto quasi reverenziale, eliminando tutto ciò che è superfluo per lasciare spazio alla voce del territorio. Le vigne sono allevate a controspalliera bassa con il classico sistema Guyot, una scelta che limita la produzione per concentrare i sapori nei grappoli. In cantina, le uve non vengono diraspate prima della pressatura, un dettaglio fondamentale per mantenere intatta la freschezza del frutto. Ma la vera rivoluzione avviene durante la fermentazione e l'affinamento: il vino riposa per 8-12 mesi in tonneaux di rovere francese. La particolarità? Le doghe di queste botti sono piegate a vapore e non sono tostate. Questo significa che il legno cede struttura e morbidezza senza trasmettere quei sentori di vaniglia o fumo che spesso coprono il carattere varietale dello Chardonnay. Nel calice si presenta di un colore giallo intenso, impreziosito da riflessi dorati. Avvicinando il naso, si è colpiti da un bouquet insolito e affascinante: emergono note di polpa di banana matura e buccia di nespola, accompagnate dalla delicatezza dei fiori di acacia. In bocca è sorprendente. Il sorso è rotondo e avvolgente e la chiusura è un equilibrio perfetto tra una vibrante acidità vegetale e una scia minerale che allunga il finale a dismisura. Questo Chardonnay è il compagno ideale per un risotto ai funghi porcini, dove la rotondità del vino sposa la cremosità del piatto o un salmone al forno.

Montalbera è una bella azienda piemontese strettamente legata alla famiglia del suo fondatore, Enrico Riccardo Morando. Da ormai tre generazioni rappresenta con successo il suo territorio nel mondo, producendo vini piemontesi, nel carattere e nello stile. L'azienda conta oggi su un complessivo di circa 110 ettari, distribuiti tra Monferrato e Langa. Tra i suoi vini più rappresentativi non mancano i grandi classici della viticoltura regionale, a partire dal Barolo, ma anche delle chicche enologiche particolarmente interessanti legate alla valorizzazione di un vitigno autoctono come il Ruché. Questa uva, che molti esperti considerano un parente stretto del Pinot Nero, viene lavorata dalla cantina Montalbera con proposte in [illegible] da queste parti.

La Vigna

Terreno	
Esposizione	
Allevamento	Sistema di allevamento controspalliera bassa, guyot con 8 gemme sul capo a frutto.
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	chardonnay 100%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Vinificazione: Pressatura di uve non diraspate e chiarifica a freddo. Fermentazione in barriques di rovere francese con doghe piegate a vapore e non tostate. Invecchiamento per 8-12 mesi in barriques di rovere francese.
Sensazioni	Colore: Giallo intenso con riflessi oro. Profumo: Sentori di polpa di banana matura, buccia di nespole e fiori di acacia. Gusto: Rotondo e persistente in bocca con una alcolicità capace di evidenziare una fitta e bianca trama tannica a corollario di una acidità vegetale e 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