ACQUISTATO IL .....

Chardonnay Langhe DOC 2024 2024



La Vigna

Terreno	Marne di argilla e calcare
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	L'uva è raccolta in ceste da 20kg a inizio settembre, con selezione manuale sulla pianta. Il raspo è tolto alla pigiatura e il mosto è lasciato a macerare e fermentare in parte in anfora e in parte in barriques, con conseguente affinamento e continuo battonage per 6/8 mesi. No filtrazioni né chiarifica
Sensazioni	Colore: giallo paglierino. Profumi: intensi con note floreali e frutti tropicali. Gusto: sapido, buona freschezza e fragranza, morbido e armonico

Fuori dagli schemi

Tra i filari di Novello, nel cuore delle Langhe, dove l'aria fresca del mattino trasporta ancora il profumo della terra bagnata. Qui nasce il Langhe DOC Chardonnay di Raineri, un bianco piemontese di bel carattere, figlio di una visione artigianale fuori dal coro. Il territorio di Novello è celebre soprattutto per i suoi grandi rossi da invecchiamento, ma nasconde un segreto prezioso legato alla sua esposizione e alla composizione dei suoli. Qui le marne di Sant'Agata incontrano altitudini che permettono allo Chardonnay di mantenere una freschezza vibrante. Il vitigno qui viene spogliato di ogni artificio commerciale per metterne a nudo la struttura. Ogni grappolo viene scelto con cura certosina all'inizio di settembre, quando il rapporto tra zuccheri e acidi è perfetto. Le uve viaggiano in piccole ceste da 20 kg per evitare che il peso schiacci i frutti prima del tempo. In cantina la magia avviene attraverso un mix di tradizione antica e tecnica moderna. Dopo la pigiatura e la separazione dei raspi, il mosto non finisce in freddi contenitori d'acciaio. Una parte fermenta e macera in anfora, mentre l'altra riposa in barrique. Questo doppio binario regala al vino una grande complessità. L'affinamento dura tra i 6 e gli 8 mesi, durante i quali viene mantenuto in movimento. In ultimo il vino viene imbottigliato senza filtrazioni né chiarifiche. Colore giallo paglierino intenso, quasi dorato, il naso è un'esplosione di fiori bianchi che lasciano subito spazio a note di frutta tropicale matura, come l'ananas e il mango. In bocca entra deciso e caldo, ma viene immediatamente bilanciato da una scia sapida.

Raineri, ossia l'anima artigiana delle Langhe, tra amicizia e tradizione. Non il racconto di un'eredità secolare ricevuta passivamente, ma quello di un'avventura iniziata nel 2005 da tre amici, Gianmatteo Raineri (per tutti "Jimmy"), Fabrizio Giraudo e Luciano Racca, che hanno deciso di unire le forze per dare voce alla propria visione del vino. Cresciuti tra i filari delle Langhe, i tre soci hanno mosso i primi passi quasi per sfida, partendo con poche bottiglie di Dolcetto nella zona di Dogliani. Ma quando hai il Nebbiolo nel DNA e le vigne migliori di Monforte d'Alba a disposizione, il richiamo del "Re dei vini" diventa irresistibile. Così, già dal 2006, il progetto si è allargato alla produzione di Barbera e Barolo, trovando casa a Novello, in frazione Panerole, in una cantina che un tempo apparteneva a un nome storico come Domenico Clerico. Se chiedete a Gianmatteo qual è il segreto dei suoi vini, vi risponderà che tutto accade in vigna. La filosofia di Raineri è quella del rispetto maniacale per la pianta. Non si usano scorciatoie chimiche o diserbanti. I lavori, dalla potatura alla vendemmia, sono eseguiti rigorosamente a mano, seguendo i ritmi della natura con un approccio ecosostenibile. Si può parlare di una viticoltura "di prossimità", dove ogni singola vite viene seguita quotidianamente per garantire che in cantina arrivi solo uva perfetta. Questa dedizione si traduce in vini che non cercano di stupire con effetti speciali o eccessi tecnologici.

© 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