ACQUISTATO IL .....

Chardonnay Langhe DOC 2025 2025

Chardonnay fresco e minerale



Dimenticate lo stereotipo delle Langhe esclusivamente terra di grandi vini rossi austeri e strutturati. Questo bianco rappresenta infatti un'ottima carta da giocare per farvi cambiare idea. Lo Chardonnay firmato da Diego Pressenda dimostra infatti come i terreni argillosi e calcarei di Monforte d'Alba sappiano regalare grandi soddisfazioni anche quando si tratta di varietà a bacca bianca. Nella suggestiva frazione di Sant'Anna i vigneti crescono ad altitudini notevoli che sfiorano i 500 metri. Questo posizionamento garantisce un'eccellente escursione termica tra il giorno e la notte e una ventilazione costante che scaccia l'umidità. Il terreno chiaro e ricco di calcare tipico di questa specifica zona delle Langhe costringe le radici della vite a scendere molto in profondità, donando ai frutti una sapidità minerale affascinante e un carattere dritto, fiero e senza fronzoli. Chardonnay in purezza, qui il vitigno borgognone non cerca l'opulenza ma punta tutto sulla finezza. I grappoli subiscono una pressatura diretta e delicata subito dopo la raccolta manuale. La fermentazione alcolica si svolge interamente in vasche di acciaio a temperatura controllata. Successivamente il vino riposa per qualche mese in acciaio a contatto con i propri lieviti fini prima di essere imbottigliato. Questo breve contatto con le fecce nobili dona al vino una bellissima consistenza e una buona complessità senza ricorrere all'uso del legno. Colore giallo paglierino scarico, impreziosito da riflessi verdognoli che ne rivelano la giovinezza, al naso si apre in modo piacevole e delicato con profumi nitidi di pera e fiori bianchi, accompagnati da lievi e rinfrescanti sfumature di frutti esotici. In bocca rivela una piacevole pienezza e una struttura avvolgente, subito bilanciate da un'acidità rinfrescante e da una spiccata impronta minerale. Il finale è lungo, pulito e decisamente persistente. Funziona bene con una classica frittura di paranza, dove l'acidità rinfrescante sgrassa perfettamente la bocca. Ma si sposa a meraviglia anche con un risotto al pesce o con i tradizionali tajarin piemontesi al burro e salvia. Abbinamento territoriale semplice ma d'effetto.

Le Langhe, patrimonio dell'umanità, sono famose in tutto il mondo per i loro panorami pettinati da filari infiniti e per i grandi rossi da invecchiamento. Ma per comprendere davvero l'essenza più profonda e artigianale di questo territorio, bisogna lasciare le strade principali e salire verso Monforte d'Alba, precisamente in Località Perno. Qui che batte il cuore dell'azienda agricola Diego Pressenda. Tutto comincia a metà degli anni Settanta, quando Diego Pressenda e la moglie Silvia, guidati da un amore viscerale per la propria terra, decidono di investire il proprio futuro tra queste colline. Una scelta coraggiosa, fatta di duro lavoro manuale e dedizione d'altri tempi. Con il passare degli anni, quel sogno iniziale è cresciuto, trasformandosi in una splendida realtà a conduzione familiare. Oggi in azienda è entrata anche la nuova generazione: i figli Francesca, Beatrice e Alessandro affiancano i genitori apportando un'energia fresca e dinamica. In questo piccolo lembo di Langhe, la filosofia produttiva di Diego, Pressenda, infatti, si basa su un profondo rispetto per la terra e su una gestione sostenibile del vigneto.

La Vigna

Terreno	terreno prevalentemente calcareo e parzialmente argilloso
Esposizione	nord-est
Allevamento	Spalliera con potatura guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Pressatura diretta dei grappoli. La fermentazione alcolica avviene in botti di acciaio a temperatura controllata. Dopo qualche mese in acciaio sui propri lieviti, il vino è imbottigliato Affinamento: dopo qualche mese in acciaio sui propri lieviti, il vino è imbottigliato
Sensazioni	Il Langhe Chardonnay ha un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso si presenta con note di frutti esotici. In bocca è fresco con aromi minerali, pieno e persistente. Questo vino è ricco con acidità rinfrescante e buona complessità.

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