



ACQUISTATO IL

"Trés Plus" Chardonnay Langhe DOC

2019



Un bianco piemontese con carattere e personalità

Un bianco importante. Uno di quelli che non sfigurano neppure se abbinati a un piatto a base di carne, purché non eccessivamente saporito. E' questo il Langhe DOC Bianco "Trés Plus", 85% Chardonnay con un'aggiunta di uve Nascetta. Un vino che nasce da una lavorazione particolare. Dopo la vendemmia e la pigiatura, la fermentazione viene avviata in contenitori in acciaio a temperatura controllata. Dopo poco, però, quando il mosto raggiunge i tre gradi alcol, viene trasferito in botti di legno dove porta a termine la sua fermentazione. Segue un affinamento in bottiglia prima della messa in commercio. Ne deriva un vino bianco di buon corpo e di grande longevità. Un vino che si presenta nel bicchiere di un bel colore giallo carico. Profumi intensi e ricchi che spaziano da sensazioni fruttate a note agrumate di grande finezza. In bocca è ampio e avvolgente. Un grande vino che per essere apprezzato al meglio non va servito troppo fresco e che soprattutto va sorseggiato lentamente. Senza fretta.

Quella degli Abrigo è una delle tante famiglie di Langa dedicate al vino da generazioni. Una famiglia in cui le tradizioni vengono tramandate di padre in figlio e dove ogni generazione ha il compito di salvaguardare ciò che è stato fatto, migliorandolo là dove sia possibile, ma soprattutto preoccupandosi che l'azienda di famiglia rimanga sempre al passo con i tempi. Così quando nel 1988 Giovanni Abrigo inizia a collaborare con il padre, il suo primo pensiero fu quello di migliorare l'aspetto tecnologico e di ampliare la superficie aziendale con l'acquisto di terreni e vigneti. Oggi l'azienda agricola conduce direttamente circa 20 ettari di vigneto. E i suoi vini ricevono premi e riconoscimenti internazionali.

La Vigna	
Terreno	calcareo di medio impasto.
Esposizione	ovest
Allevamento	spalliera guyot
Densità imp. Il Vino	
Tipologia	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Piemonte
Uve	85% chardonnay 15% nascetta
Gradazione	13%vol
Temp. Servizio	14°
Quando Berlo	10/15 anni dalla vendemmia
Abbinamento	primi e secondi a base di carni bianche
Vinificazione	Dopo una breve macerazione a freddo per una maggiore estrazione dei profumi, il mosto viene separato dalle bucce e messo a fermentare in acciaio a temperatura controllata fino al raggiungimento di 2/3 gradi alcolici. In seguito è posto a fermentare in legno per un terzo nuovo, ove rimane fino all'agosto successivo, senza essere mai travasato. Il vino matura in bottiglia per un anno prima della commercializzazione
Sensazioni	Vino corposo, di grande longevità, dal profumo ricco che spazia da sensazioni fruttate a note agrumate di grande finezza. Al palato è ampio ed avvolgente.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821