



ACQUISTATO IL

Chardonnay Langhe DOC

2018

L'eleganza dello Chardonnay non si smentisce



Svinando

Un vitigno incredibilmente versatile, coltivato in un luogo unico al mondo. Da un matrimonio come questo è difficile immaginare che possa nascere un vino mediocre. Se poi in cantina c'è tutta l'esperienza di una famiglia di vignaioli da generazioni, il successo è semplicemente garantito. Nasce così questo Chardonnay proposto da Sordo. L'uva proviene dai vigneti aziendali del comune di La Morra. Lavorazione in acciaio a temperatura controllata e fermentazione sulle fecce che garantisce una maggiore complessità al vino finito. Nel calice il colore è giallo paglierino con riflessi verdolini. Profumi intensi, fruttati e floreali. In bocca è asciutto e molto concreto. Giustamente strutturato e piacevolmente acido. Un vino delicato ed elegante, ottimo come aperitivo ma anche perfetto con antipasti e primi piatti semplici. La sublimazione, però, arriva con un abbinamento goloso con crostacei e una semplice coquillage.

L'Azienda Agricola Sordo Giovanni è una delle tante belle realtà familiari del Piemonte. Siamo ai piedi della collina di Barolo, nel comune di Castiglione Falletto, in provincia di Cuneo. Oggi alla guida della cantina c'è Giorgio Sordo, a cui si sta già affiancando la figlia Paola che rappresenta la quarta generazione della famiglia e che rappresenterà la continuità aziendale. Oggi Sordo può contare su una superficie totale di 53 ettari vitati, distribuiti nei diversi comuni che sono la culla del Barolo e del Nebbiolo. L'azienda dispone di moderni impianti di vinificazione e di un'imponente cantina d'invecchiamento con più di cento botti di rovere di grande capacità. Del resto tutti i processi di produzione, sia in vigneto, che in cantina, fanno riferimento alle rigorose tradizioni tramandate dai padri degli attuali titolari.

La Vigna	
Terreno	Medio impasto sciolto in superficie e calcareo con duri strati di marne sotterranee
Esposizione	Ovest, Sud-Ovest, 220-230 m s.l.m.
Allevamento	Controspalliera con potatura a guyot tradizionale
Densità imp.	4.400 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Chardonnay
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Pronto
Abbinamento	Secondi piatti a base di pesce
Vinificazione	Vinificazione con fermentazione in vasche d'acciaio, circa 3 mesi di maturazione in acciaio su fecce fini e successivo affinamento di circa 3 mesi in bottiglia.
Sensazioni	Profumo ampio, intenso, fruttato, floreale. Sapore asciutto, ben strutturato con buona acidità, delicato ed elegante. Buona persistenza aromatica.

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