ACQUISTATO IL .....

Langhe Chardonnay DOC 2019



Intenso e complesso

Ma quanto ci piace lo Chardonnay. Uva nobilissima, capace di regalare grandi soddisfazioni, a Serralunga d'Alba pare aver trovato un terroir ideale, in grado di farle produrre vini di altissimo livello. Raccolta a mano e immediatamente trasportata in cantina per essere trasformata in modo soffice, si estrae solo la componente nobile del mosto. Fermentazione in parte in vasche d'acciaio a temperatura controllata e in parte in piccoli fusti di rovere francese. Poi, dopo la vinificazione, la porzione di vino che ha fermentato in legno, sosta in piccoli fusti per circa 12 mesi, arricchendosi in struttura e complessita?. Viene quindi unita alla parte che ha sostato in acciaio e che, per mantenere una maggiore freschezza, non svolge la malolattica. Nasce così un bianco non banale, caratterizzato da un bel colore giallo paglierino con riflessi dorati e verdognoli. Al naso il profumo è intenso e complesso, con fragranze floreali che ricordano il biancospino e il fiore d'arancio che ben si sposano a sentori fruttati di mela matura e note di banana, ananas e pera Williams. Per la sua freschezza, questo Chardonnay di Langa ben si abbina ad antipasti freddi, a frutti di mare e a secondi piatti di pesce.

Il "cucco", nel dialetto locale, è la sommità della collina dove si trova il vigneto più antico dell'azienda, all'interno del cru Cerrati. Tenuta Cucco è nata come cantina negli anni Sessanta e gode di un panorama mozzafiato sulle vette del Monviso, con le colline vitate a fargli da contorno e lo scorcio del Castello di Serralunga d'Alba che, con la sua inconfondibile struttura slanciata e stretta, è un'icona del paesaggio italiano. In anni recenti Tenuta Cucco è stata proprietà della famiglia Stroppiana che l'ha acquistata a sua volta nel 1966 dalla famiglia Cappellano e ha costruito la prima cantina dell'azienda. A fine 2015 è stata rilevata dalla famiglia Rossi Cairo, che da anni conduce una bella azienda agricola biodinamica certificata Demeter. I vigneti di Tenuta Cucco insistono sulla porzione più antica dell'antichissima terra del Barolo e godono di un'altitudine ideale che permette di dare ulteriore risalto ai tannini del Nebbiolo. E di avere garantita la migliore escursione termica, fondamentale per la maturazione dei frutti. 13 ettari coltivati con diversi vitigni. Il principale è senza dubbio il Nebbiolo, a cui si affianca Dolcetto, Chardonnay e Barbera.

La Vigna

Terreno	calcareo
Esposizione	Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4200

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Piemonte
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	L’uva, raccolta a mano e immediatamente trasportata in cantina, viene diraspata e pigiata e subito pressata in modo soffice, così da estrarre solo la componente nobile del mosto. Segue la fermentazione, in parte in vasche d’acciaio a temperatura controllata e in parte in piccoli fusti di rovere francese.
Sensazioni	Vino dal bel colore giallo paglierino con riflessi dorati e verdognoli, ha un profumo intenso e composito. Le fragranze floreali che ricordano il biancospino e il fiore d’arancio ben si sposano a sentori fruttati di mela matura e note di banana, ananas e pera Williams

© 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