



Langhe Chardonnay

Vigneti: situati a La Morra con esposizione SUD e l'età media dei ceppi è di 20 anni circa

Vitigno: Chardonnay 100%

Ceppi ad ettaro: 5000 ceppi circa

Terreni: medio impasto, argillo calcareo

Note di coltivazione: potatura medio-corta di 8-10 gemme con guyot semplice; ad inizio maturazione viene praticato diradamento riducendo la produzione per singolo ceppo del 20% circa

Vinificazione: l'uva vendemmiata viene stoccata per qualche giorno in celle frigo a 0°C; viene poi pigiata sofficemente in vasche di acciaio inox termocondizionate dove inizia a macerare per 24 ore; Si procede dunque alla svinatura e dopo la decantazione a freddo il mosto inizia spontaneamente la fermentazione a 15°C nelle vasche termocondizionate.

Affinamento: dopo le fermentazioni il vino inizia il suo periodo di affinamento sulle fecce con la pratica di batonnage per almeno 2/4 mesi.

Dopo l'imbottigliamento segue un periodo di affinamento in bottiglia di 2/4 mesi.

Bottiglie prodotte: 3000 circa