

Langhe DOC Chardonnay



Denominazione: Langhe DOC Chardonnay

Vitigno: 100% Chardonnay

Origine: Diano d'Alba (CN)

Esposizione: Est

Suolo: Arenaria Dianese

Altitudine: 500m s.l.m.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Acidità totale: 5 g/l

Estratto secco: 18 g/l

Residuo zuccherino: 0,5 g/l

Descrizione: il Langhe DOC Chardonnay nasce da un vigneto sperimentale impiantato nel 2014 sulle colline soleggiate di Diano d'Alba. Grazie ai terreni ricchi e all'altitudine di circa 500 metri sul livello del mare, questo sito si è rivelato particolarmente vocato alla coltivazione dello Chardonnay. La scelta di un selezionato clone proveniente dal Trentino-Alto Adige ha dato i primi frutti nel 2017, confermando il grande potenziale del progetto.

Considerata la natura innovativa dell'iniziativa e il suo carattere distintivo rispetto alla tradizione vitivinicola piemontese, si è scelto di adottare uno stile di vinificazione ispirato ai grandi Chardonnay di Borgogna, con fermentazione completa in legno. Il risultato è un vino di notevole eleganza, profondità e complessità, capace di coniugare la freschezza del territorio con la ricchezza di una raffinata lavorazione enologica.

Vendemmia: raccolta manuale all'inizio di settembre, con diraspatura completa delle uve.

Vinificazione: fermentazione alcolica in barrique nuove di rovere francese, seguita da completa fermentazione malolattica.

Affinamento: il vino matura sulle fecce fini per 6 mesi, con periodici bâtonnage, una pratica che ne arricchisce la struttura, la complessità aromatica e la morbidezza.

Colore: giallo dorato di media intensità.

Profumo: intenso ed elegante, con sentori di ananas, banana matura e mela gialla, accompagnati da delicate note floreali di frangipane e da sfumature di frutta secca.

Palato: fresco e armonioso, con un perfetto equilibrio tra acidità e cremosità. Il finale è lungo e persistente, caratterizzato da eleganti richiami alla scorza di agrumi, alla mandorla e alla nocciola.

Abbinamenti gastronomici: particolarmente versatile, si abbina magnificamente a piatti di mare come gamberi alla griglia e baccalà al forno, risotti cremosi, carni bianche delicate, formaggi freschi e insalate della cucina mediterranea.

Temperatura di servizio: 10-12 °C.

Potenziale di affinamento: 4-5 anni dalla vendemmia.