

SARACCO

Langhe Chardonnay DOP Vicolodeisanti



VARIETA'

Chardonnay 100%

VIGNETI

Nel Comune di Castiglione Tinella – Loc. San Carlo

TERRENO

Calcareo-linoso-tufaceo con vena di sabbia in alta percentuale

VINIFICAZIONE

In bianco. Pressatura soffice, decantazione e fermentazione in piccole botti di rovere francesi

AFFINAMENTO

12 mesi a contatto con i propri lieviti in piccole botti di rovere francese e successive 8 mesi in bottiglia

NEL BICCHIERE

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli

PROFUMO: note che dalla frutta si indirizzano verso i fiori con sfumature di speziato

GUSTO: di ottima struttura, molto equilibrato con buona freschezza, sapido, molto persistente, dalla beva molto invitante

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: per antipasti leggeri, omelette, piatti di pesce, pollo e vitello. Ottimo come aperitivo.