



ACQUISTATO IL

Chardonnay Langhe DOC 2022

2022

Uno Chardonnay senza fronzoli



Svinando®

Non c'è un'uva al mondo capace di adattarsi a climi, sistemi di coltivazione e lavorazioni diverse, dando vita sempre a vini di grande piacevolezza. Stiamo ovviamente parlando dello Chardonnay, uva a bacca bianca originaria della Borgogna e coltivata con successo praticamente in ogni parte del mondo. Spesso affinato in legno e sottoposto a lavorazioni lunghe in cantina, lo Chardonnay diventa un vino impegnativo e poco immediato. Per chi invece cerca l'immediatezza di un bianco fresco e ben fatto, questa è la bottiglia giusta. Langhe Doc ottenuto con Chardonnay in purezza, questo vino si presenta nel bicchiere di un bel colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il profumo è fine e caratteristico, fruttato e floreale. In bocca si rivela poi ben armonico ed elegante. Vi si ritrovano le sensazioni tipiche di frutta esotica, come ananas, e l'agrume, in particolare il pompelmo. Bello il finale, lungo e piacevolmente armonico.

Siamo nel cuore delle Langhe, una delle aree più amate dagli appassionati di vino di tutto il mondo. E più precisamente siamo a Perletto, paesino che si trova sulla destra del Fiume Bormida, a nord di Cortemilia. Giusto una trentina di chilometri da Alba, Acqui Terme e Cairo Montenotte. Qui ha sede l'azienda agricola Roccasanta. Azienda familiare, ovviamente, che produce vino dal 2006, pur essendo proprietaria delle vigne fin dal 1995. Hanno preferito aspettare di essere pronti per davvero e quindi, prima di dedicarsi alla produzione, hanno investito oltre 10 anni per rinnovare gli impianti e variare i vitigni coltivati. Oggi, però, la piccola azienda è un vero gioiello, capace di produrre, vendemmia dopo vendemmia, ottimi vini profondamente legati al loro territorio di origine. Merito dei suoli, delle corrette esposizioni e soprattutto del profondo rispetto per la materia prima dimostrato dalla famiglia in ogni lavorazione.

| | |
|-----------------------|---|
| La Vigna | |
| Terreno | Medio impasto tendente al calcareo |
| Esposizione | Est, 350m s.l.m. |
| Allevamento | Guyot ad archetto |
| Densità imp. | 3500 ceppi per ettaro |
| Il Vino | |
| Tipologia | Vino bianco fermo |
| Provenienza | Piemonte |
| Uve | 100% Chardonnay |
| Gradazione | 12,5% vol |
| Temp. Servizio | 12° |
| Quando Berlo | Entro 3 anni da oggi |
| Abbinamento | Spaghetti allo scoglio |
| Vinificazione | Il mosto fiore ottenuto dalle migliori uve, viene vinificato in bianco. Poi è conservato a temperatura (10-12°C) controllata fino all'imbottigliamento. |
| Sensazioni | COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli. OLFATTO: Profumo fine caratteristico, estremamente fruttato e floreale. GUSTO: Tipico, armonico ed elegante. Ricorda frutti esotici (ananas e pompelmo), in equilibrio con sensazioni di fiori di campo. |

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