



ACQUISTATO IL

Chardonnay Langhe Doc 2020

2020



Un nobile bianco di langa

Il più nobile dei vitigni a bacca bianca, lo Chardonnay. Prodotto in Piemonte, da molti considerata la più nobile delle regioni vinicole italiane. E lavorata nella cantina dei Marchesi di Grésy. Cosa chiedere di più? Quello proposto qui è un'elegante interpretazione, frutto di una vinificazione accurata delle migliori uve provenienti dalla tenuta di Treiso. Lavorazione in acciaio a temperatura controllata. Affinamento e maturazione del vino su lieviti selezionati per un periodo di quattro mesi. Il risultato è un piacevole vino caratterizzato da un colore giallo paglierino di media intensità. Al naso si evidenziano note di mela, ananas e agrumi. In bocca, invece, stupisce per la pienezza e la sapidità. Un vino dotato di grande armonia e persistenza. Il calice perfetto per completare un menù tutto a base di pesce.

Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy. Basterebbe il nome per mettere una certa soggezione. Qui, infatti, siamo di fronte alla vera nobiltà del vino piemontese. Una storia lunghissima che affonda le sue radici addirittura alla fine del 18esimo secolo quando alla casata dei Grésy viene donata la tenuta di Martinenga. Da lì in avanti, la storia dell'azienda racconta di matrimoni, acquisizioni e tanta, tanta, passione per il territorio. L'attuale cantina Marchesi di Grésy venne fondata ufficialmente nel 1973. Venne creata per produrre vino a partire dalle uve della Tenuta Cisa Asinari, già proprietà di famiglia. Oggi al gruppo fanno capo quattro tenute distinte, anche se la principale resta quella di Martinenga, nel cuore del Barbaresco. Le altre sono quelle di Monte Aribaldo, a Treiso, di La Serra, a Cassine, e di Monte Colombo, sempre adiacente a La Serra. Oggi l'azienda può contare su un totale di circa 45 ettari di vigneti, distribuiti nelle diverse tenute delle Langhe e del Monferrato. Risparmio energetico e riduzione dell'impatto ambientale sono due punti fissi dell'intera produzione.

La Vigna

Terreno	Calcareo
Esposizione	Sud-Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp. Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	CHARDONNAY 100%

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo 3-5 anni

Abbinamento Ottimo da aperitivo e per accompagnare fresche insalate primaverili, antipasti freddi e di pesce.

Vinificazione Diraspatura e pressatura delle uve, illimpidimento del mosto mediante flottazione e successiva spillatura del mosto limpido. Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Affinamento e maturazione del vino su lieviti selezionati per un periodo di quattro mesi. Imbottigliamento sterile e breve affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

Sensazioni Colore: Brillante giallo paglierino di media intensità. Profumo: Intenso e tipicamente varietale, con note di mela, ananas e agrumi. Sapore: Pienezza e sapidità, armonia e persistenza donano a questo vino piacevolezza nella beva e buon equilibrio.

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. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821