



ACQUISTATO IL

"Rorea" Chardonnay Langhe DOC 2021

2021

Fresco, pieno ed armonico



Chardonnay. La sua terra natia è la Borgogna, ma viene coltivato in tutto il mondo, sia vinificato in purezza che con altre uve. Questo perché si adatta bene a vari tipi di clima, da quello freddo a quello caldo, ma soprattutto perché è in grado di migliorare nel tempo oltre che invecchiare in bottiglia decenni. Forti di questa convinzione, Giacosa propone questo Langhe Chardonnay Rorea DOC che nasce da uve raccolte in vigneti di alta collina, come quelli della Cascina Rorea a Trezzo Tinella. Vinificazione super accurata, al termine della trasformazione il vino riposa per sei mesi sui propri lieviti e, dopo un anno di bottiglia, è pronto per mostrare al pubblico tutta la sua eleganza. Colore giallo paglierino, da giovane presenta riflessi verdognoli. Al naso è intenso, con note evidenti di fiori bianchi e frutta esotica. Con la maturazione in bottiglia, poi, assume dei ricordi di fumé molto gradevoli e di frutta secca. In bocca è fresco, pieno ed armonico. Servito alla giusta temperatura, fresco ma non freddo, questo bianco accompagna con facilità semplici antipasti della tradizione, pesci e crostacei.

Cantina Giacosa fratelli: oltre 100 anni di storia. Una lunga storia di famiglia, fatta di valori tramandati di padre in figlio. Siamo a Neive, in provincia di Cuneo. E' qui che comincia tutto, con quattro fratelli, Leone, Giovanni Battista, Costantino e Giuseppe, che sul finire dell'800 vi si stabiliscono per lavorare come mezzadri. Dei quattro, però, solo Giuseppe coltivò il sogno di avere una cantina in cui produrre il vino delle colline dove era nato. E in un giorno di giugno del 1895, questo sogno potè finalmente essere realizzato. Venne infatti a sapere che a Borgonuovo di Neive era in vendita una cantina, al prezzo di tremila lire. Una somma che non si sarebbe mai potuto permettere. La leggenda vuole, però, che quella notte fece un sogno e l'indomani giocò al Lotto i numeri che gli erano stati suggeriti mentre dormiva. Sembra impossibile. Ma con la vincita, acquistò la cantina. Di generazione in generazione, è sempre la famiglia a gestire la cantina, avendo ben chiari due elementi di riferimento: naturalità e qualità, in ogni fase di trasformazione, dalla vigna alla cantina. Oggi la Cantina Giacosa fratelli può contare su circa 50 ettari, suddivisi in diverse zone.

La Vigna

Terreno Medio calcareo

Esposizione Sud Est

Allevamento Guyot

Densità imp. 3500

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Piemonte

Uve Chardonnay 100%

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menu di pesce

Vinificazione sei mesi di permanenze sui lieviti

Sensazioni fresco, pieno ed armonioso

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