



CA' DEL BAIO®

Azienda Agricola

Langhe Chardonnay "Luna d'agosto"

Le uve vendemmiate precocemente, nelle prime settimane di settembre, producono questo vino fresco e fruttato che ricorda l'estate. Nasce naturalmente dotato di una vena minerale che deriva dai particolari terreni sui quali sono impiantati i vigneti.

Denominazione: Langhe Chardonnay DOC

Cru: vigneti diversi

Zona di produzione: Comune di Treiso

Vitigno: Chardonnay 100%

Anno di impianto dei vigneti: 1988

Tipo di terreno: marne grigie calcaree -sabbiose

Esposizione: Sud/Ovest, Nord/Ovest

Vendemmia: inizio settembre

Vinificazione e maturazione: le uve vengono sottoposte a pressatura soffice e la vinificazione si svolge interamente in acciaio, in vasche a temperatura controllata. Non viene sviluppata la fermentazione malolattica per preservare i caratteri di freschezza e gioventù nel vino.

Caratteri organolettici: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; profumo delicatamente fiorito e fruttato, con note che ricordano gli agrumi e frutti esotici; sapore secco, fresco, lungo, con retrogusto lievemente minerale.

Abbinamenti ideali: servito fresco, ottimo come aperitivo. A tavola accompagna antipasti di carni bianche e di verdure, pesce alla griglia e al forno, formaggi freschi.

Temperatura di servizio: 10-12°C

Conservazione: si consuma giovane, già nei primi mesi dell'anno successivo alla vendemmia. Se ben conservato si mantiene piacevole e stimolante anche a 2 anni dall'imbottigliamento.