



CA' DEL BAIO®

Azienda Agricola

Langhe Chardonnay "Sermine"

Le uve Chardonnay di viti mature, vinificate in purezza, regalano questo vino dalla struttura importante che, grazie anche al passaggio in legno di rovere francese, acquisisce nel tempo una notevole complessità. Piemontese nel cuore, internazionale nell'essenza.

Denominazione: Langhe Chardonnay DOC

Cru: vigna "Sermine"

Zona di produzione: Comune di Treiso

Vitigno: Chardonnay 100%

Anno di impianto dei vigneti: 1985

Tipo di terreno: marne grigie calcareo-sabbiose

Esposizione: Ovest

Vendemmia: verso la metà di settembre

Vinificazione e maturazione: dopo la pressatura soffice, la fermentazione alcolica avviene in vasche d'acciaio a bassa temperatura, e in tonneau francesi nuovi.

La fermentazione malolattica viene sviluppata solo se necessaria per favorire l'armonia del vino che matura poi 6 mesi, parte in tonneau di rovere francese e parte in acciaio, prima dell'imbottigliamento.

Caratteri organolettici: colore giallo paglierino brillante; profumo intenso e complesso, dal floreale al fruttato, con sfumature di frutta secca; sapore secco, pieno, armonico, animato da una persistente sapidità.

Abbinamenti ideali: ideale accompagnamento per antipasti di carni bianche e di verdure, pesce alla griglia e al forno, formaggi freschi.

Temperatura di servizio: 12°C

Conservazione: pronto nell'estate successivo alla vendemmia. Se ben conservato, con la bottiglia coricata, al buio e a temperatura costante, continua a sviluppare i suoi caratteri piacevoli per diversi anni dall'imbottigliamento.