



CA' DEL BAIO®

Azienda Agricola

Langhe Chardonnay "Valentine"

"Valentine" è il frutto del desiderio di Valentina, la secondogenita di Casa Baio e nonché la sua ultima sperimentazione di vinificazione diretta con l'uva Chardonnay.

Denominazione: Langhe Chardonnay DOC

Cru: vigne vecchie di Treiso

Zona di produzione: Comune di Treiso

Vitigno: Chardonnay 100%

Anno di impianto dei vigneti: 1985

Tipo di terreno: marne grigie calcareo-sabbiose

Esposizione: Nord/Est

Vendemmia: inizio settembre

Vinificazione e maturazione: l'uva viene pressata e dal mosto ottenuto viene eseguita una decantazione di una notte a temperatura ambiente.

Proprio qui, nella fase di "soutirage" dalla vasca ai due tonneaux da 500 litri di rovere francese che si caratterizza il processo di fermentazione e il metabolismo dei lieviti fa partire la trasformazione dello zucchero in alcol.

L'intero proseguimento viene poi accompagnato da qualche "batônage" settimanale per arricchire e rimescolare il vino con le sue fecce nobili.

Il primo travaso dal legno all'acciaio viene poi fatto quanto più possibile con l'avvicinarsi della nuova annata, dove il vino viene ancora fatto riposare qualche mese (ed è qui che il vino acquista tensione verticale) prima di essere imbottigliato senza filtrazione.

Caratteri organolettici: colore giallo paglierino brillante; profumo prevalentemente burroso, lattico, fiori bianchi dolci, vicino al gelsomino; sapore pungente, ruvidità da cioccolato fondente, materia nobile. Alcol percettibile, cremosità che riempie il palato.

Abbinamenti ideali: Ideale accompagnamento per antipasti di carni bianche e di verdure, tapas di pesce, formaggi freschi.

Temperatura di servizio: 10°C

Conservazione: Pronto nell'estate successiva 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.