



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.

#compagniadelvino
#cadelbaio
#lunadagosto
#chardonnay
#langhe
#piemonte

Denominazione	Langhe Chardonnay DOC
Cru	Vigneti diversi
Zona di Produzione	Comune di Treiso
Varietà	Chardonnay
Impianto del Vigneto	1988
Suolo	Marne grigie calcareo - sabbiose
Esposizione	Sud/Ovest, Nord/Ovest
Vendemmia	Inizio settembre

Formato disponibile (L) 0.75



Raccolta e vinificazione: 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.

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.

BEVI MODERATO E CONSAPEVOLE, QUINDI RESPONSABILE