



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.

#compagniadelvino
#cadelbaio
#sermine
#chardonnay
#langhe
#piemonte

Denominazione	Langhe Chardonnay DOC
Cru	Vigneto Sermine
Zona di Produzione	Comune di Treiso
Varietà	Chardonnay
Impianto del Vigneto	1985
Suolo	Marne grigie calcareo - sabbiose
Esposizione	Ovest
Vendemmia	Metà settembre

Formato disponibile (L) 0.75



Raccolta e vinificazione: 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.

BEVI MODERATO E CONSAPEVOLE, QUINDI RESPONSABILE

CA' DEL BAIO È DISTRIBUITO DA:  **COMPAGNIA DEL VINO**
Partner delle Famiglie del Vino dal 1997

compagniadelvino.it