



VALENTINE

“Valentine” è il risultato della lunga sperimentazione che Valentina - secondogenita in casa Grasso - ha messo in atto sulla varietà Chardonnay. Un vino in edizione limitata che riflette la passione della giovane enologa per i più raffinati vini bianchi d'oltralpe.

#compagniadelvino
#cadelbaio
#valentinechardonnay
#chardonnay
#langhe
#pidemontwines

Denominazione Langhe Chardonnay DOC

Cru Vigne vecchie di Treiso

Zona di Produzione Comune di Treiso

Varietà Chardonnay

Suolo Marne grigie calcareo - sabbiose

Impianto del Vigneto 1985

Esposizione Nord/Est

Vendemmia Inizio settembre

Formato disponibile (L) 0.75 - 1.5



Raccolta e vinificazione: dopo la pressatura il mosto viene decantato per una notte a temperatura ambiente. In questa fase di “soutirage” dalla vasca ai due tonneau da 500 litri di rovere francese, avviene la fermentazione con la trasformazione di zuccheri in alcool.

Seguono “batônnage” settimanali per arricchire il vino attraverso il contatto con le sue fecce nobili. Il primo travaso dal legno all'acciaio è fatto in prossimità della nuova annata e solo dopo qualche ulteriore mese di riposo (è in questo frangente che il vino acquista tensione verticale) il vino è imbottigliato senza alcuna 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 opportunamente conservato il vino continua ad evolvere 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