



*Langhe*  
**Chardonnay** *doc*

Azienda vitivinicola: La Bruciata



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:  
l'Europa investe nelle zone rurali



# Langhe Chardonnay *doc*

**VARIETÀ UVA:**

100% Chardonnay

**ZONA:**

S. Stefano Belbo

**AZ AGRICOLA:**

La Bruciata

**TERRENO:**

Marnoso e ricco di fossili marini. Prevalentemente calcareo, Da cui il colore del terreno è tendente al bianco.

**PERIODO RACCOLTA:**

A mano durante la prima decade di Settembre.  
NO IRRIGAZIONE ARTIFICIALE

**VINIFICAZIONE:**

In bianco: le uve vengono caricate intere nella pressa pneumatica e la sola frazione liquida viene avviata alla fermentazione alcolica a temperatura controllata di 17°C.

**INVECCHIAMENTO:**

Dopo la vinificazione 3 mesi in bottiglia.

**ANALISI VISIVA:**

Giallo paglierino con leggere sfumature verdoline.

**ANALISI OLFATTIVA:**

Intenso e floreale.

**ANALISI GUSTATIVA:**

Fresco ed armonico. (FRESCO)

**GRADAZIONE:**

12,50% vol.

**ABBINAMENTO:**

Antipasti in genere e data la struttura si abbina bene a piatti di pesce, risotti e carni bianche con condimenti delicati.

**TEMPERATURA:**

8/10°C