

DIEGO MORRA



CHARDONNAY



Denominazione: Vino Chardonnay

Vitigno: Chardonnay

Ubicazione vigneto: comuni di Verduno

Resa per ettaro: 100 q. / ettaro

Epoca di raccolta: prima decade di settembre

Vinificazione: dopo la raccolta manuale, una soffice pressatura sui grappoli interi libera il mosto fiore che dopo una sfecciatura inizia una lenta e costante fermentazione in bianco condotta a basse temperature (max. 20°C) per preservare al meglio l'espressione varietale di un vitigno internazionale interpretato nelle colline di Langa. Volutamente non si effettua la fermentazione malolattica e tutto il processo viene condotto in contenitori di acciaio inox.

Caratteristiche organolettiche: vino varietale dal colore giallo luminoso, delicatamente profumato con note di mele e agrumi. Una giusta acidità esalta l'elevata freschezza del prodotto.

Abbinamenti: la classica vinificazione in bianco di un vitigno internazionale coltivato in Langa fa di questo vino un ottimo compagno ai piatti di pesce, di carni bianche, o agli antipasti a base di verdure. Indicato con risotti dal sapore delicato.

Per un'ottimale interpretazione va comunque servito fresco (8-10°C)