

RAINERI

Langhe Chardonnay



Denominazione: Langhe DOC
Vitigno: chardonnay 100%
Produzione media annua: 600 bottiglie
Resa di uva per ettaro: 70 quintali
Esposizione, altitudine: sud, 650m slm
Conformazione del terreno: marne di argilla e calcare
Età media e sistema d'impianto: 5 anni, guyot
Periodo di vendemmia: inizio settembre

CONDUZIONE DEL VIGNETO

Eco-sostenibile, con inerbimento dell'interfilare e trattamenti di rame e zolfo secondo le necessità. Un diradamento ad inizio agosto. L'uva è raccolta in ceste da 20kg a inizio settembre, con selezione manuale sulla pianta.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Il raspo è tolto alla pigiatura e il mosto è lasciato a macerare e fermentare in parte in anfora e in parte in barriques, con conseguente affinamento e continuo battonage per 6/8 mesi. No filtrazioni né chiarifica.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino
Profumi: intensi con note floreali e frutti tropicali
Gusto: sapido, buona freschezza e fragranza, morbido e armonico
Temperatura di servizio: 12°-14°C
Capacità di evoluzione: 5 – 10 anni
Abbinamenti: antipasti, pesce e formaggi freschi

RAINERIVINI.COM

Az. Agr. Raineri Gianmatteo
Loc. Panerole 24 - 12060 - Novello (CN) - ITALY
info@rainerivini.com - Tel +39 3396009289