

LANGHE DOC CHARDONNAY

Cristina Barberis racconta «Mio padre Bruno, sapendo quanto ami i vini bianchi, un giorno mi disse che avrebbe iniziato a produrre uno Chardonnay dalle vigne sotto la nostra casa, dove le brezze marine lo avrebbero reso sapido e profumato. In realtà, so bene che lui ama l'ora dell'aperitivo tanto quanto me! Questo vino, nato come un regalo per la nostra famiglia, oggi è un piacere che condividiamo con tutti i nostri clienti».



IN VIGNA

Uve: 100% Chardonnay.

Le viti crescono su suoli calcareo-marnosi, esposti a sud-est, nel comune di Cortemilia, a circa 270 metri di altitudine. Allevamento a Guyot con densità di 6.000 ceppi/ha. La vendemmia avviene nella prima metà di settembre.



IN CANTINA

Dopo la macerazione pellicolare di circa 15-20 ore in pressa pneumatica, si avvia la fermentazione alcolica a temperatura controllata. A seconda dell'annata, il vino può svolgere la fermentazione malolattica. Affina in vasche d'acciaio per 6 - 8 mesi con bâtonnages settimanali e riposa in bottiglia ulteriori 12-18 mesi prima della messa in commercio.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: giallo paglierino con riflessi verdolini. **Naso:** profumi di mela golden, pesca e litchi con ricordi delicati di timo e maggiorana.

Palato: fresco, di facile approccio; il lungo finale sapido è impreziosito da una nota di mandorla amara.



ABBINAMENTI

Perfetto per l'aperitivo, ma ottimo anche con primi di pesce, carni bianche e formaggi freschi. **In Piemonte:** insalata russa, Roccaverano DOP fresca, salame cotto. **In Italia:** spaghetti allo scoglio, frittata alle erbe, torta di verdure. **Nel mondo:** cocktail di gamberi, zuppa di vongole, spaghetti di soia con verdure.

8 - 10

750 ml 13 %