

Az. Agr. Giachino Claudio

Via Brantegna, 41
Montelupo Albese (Cn)

LANGHE CHARDONNAY DOC

Un vino prodotto con uve Chardonnay, provenienti dai nostri vigneti a Montelupo Albese

-Altitudine: 500 m s.l.m.

-Superficie totale: 0,350 ha/ettari

-Sistema di allevamento e densità d'impianto: Guyot tradizionale, con 5000 viti per ettaro

-Resa per ettaro: 80 q.li

-Età media delle viti: 12 anni

-Vendemmia: manuale, all'inizio di settembre

-Prima annata di produzione: 2009

-Totale bottiglie prodotte: 3500 bottiglie

-Gradazione alcolica: 12,5/13°

-Vinificazione e affinamento: la vinificazione di questo vino avviene in vasche di acciaio inox tra i 18° e i 22°.

L'affinamento avviene sempre in acciaio ad una temperatura controllata di 15°.

-Note: Si consiglia di servire questo vino ad una temperatura non superiore ai 10°.

Vino adatto al consumo con aperitivi, antipasti e primi piatti, soprattutto a base di pesce