



Langhe DOC Chardonnay

Un grande vitigno bianco in una terra di grandi rossi può dare grandi risultati. Questo vino elegante color giallo paglierino, rivela nobiltà di caratteri nei profumi fruttati intensi, ampi, persistenti, con un accenno di lieviti. Fine, di buona struttura e freschezza, ama l'aperitivo, gli antipasti di terra e di mare.



DESCRIZIONE TECNICA

Esposizione vigneti: est, sud, ovest.

Composizione terreno: terreno in prevalenza argilloso.

Densità ceppi: circa 4800 ceppi per ettaro.

Tipo di allevamento: Gouyot.

Vendemmia: le uve a maturazione, verso la metà di settembre, vengono raccolte in ceste e portate in cantina.

Vinificazione: le uve vengono vinificate in bianco, cioè pressate direttamente, con pressatura soffice; il mosto viene immediatamente filtrato e messo a fermentare in vasche d'acciaio e lasciato fino a primavera. Viene poi imbottigliato e lasciato affinare per un breve periodo.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Denominazione: Langhe DOC Chardonnay

Vitigno: Chardonnay

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo: vinoso fragrante complesso, con sentori di fruttato.

Gusto: morbido, secco e sapido.

Abbinamenti gastronomici: è un fresco aperitivo, si abbina bene ad antipasti e primi piatti, è ottimo con il pesce.

SCHEDA ANALITICA

Gradazione alcolica: 12,5% vol

BERA AZIENDA AGRICOLA

Via Castellero Cascina Palazzo, 12 - 12050 Neviglie (CN)

t. 0173 630 194 - 0173 630 500

info@bera.it - bera.it