Il mio Nudo®

Langhe DOC Chardonnay

Zona di produzione:
Castiglione Tinella - Langhe (Piemonte).

Vigneto:
Sistema di allevamento controspalliera bassa, guyot con 8 gemme sul capo a frutto.

Vitigno:
Chardonnay.

Vinificazione:
Pressatura di uve non diraspate e chiarifica enzimatica con flottazione. Fermentazione in tonneaux di rovere francese con doghe piegate a vapore e non tostate.

Invecchiamento:
Invecchiamento per 8-12 mesi in tonneaux di rovere francese.

Colore:
Giallo intenso con riflessi oro.

Profumo:
Sentori di polpa di banana matura, buccia di nespole e fiori di acacia.

Sapore:
Rotondo e persistente in bocca con una alcolicità capace di evidenziare una fitta e bianca trama tannica a corollario di una acidità vegetale e minerale.

Bottiglia:
Borgognotta Tradizionale TS.

Tappo:
Sughero monopezzo.

Formati disponibili:
Bottiglia 0,75 L. Magnum 1,50 L.

Gradazione alcolica:
Da 13,50 a 14,50 gradi in base all'annata.

