

Nudo®

Langhe DOC Chardonnay

Produktionsgebiet:

Castiglione Tinella - Langhe (Piemont).

Reberziehungssystem:

Niedrig ausgebildetes Guyot-System mit 8 Knospen am Fruchtkopf.

Rebsorte:

Chardonnay.

Weinbereitung:

Sanftes Pressen der Trauben vor dem Entrappen, enzymatische Klärung mit Flotation. Gärung in neuen Tonneaux aus französischer Eiche, hergestellt aus ungerösteten und dampfgebogenen Dauben.

Altern:

Für 8-12 Monate in Tonneaux aus französischer Eiche.

Farbe:

Intensives Gelb mit goldenen Reflexen.

Nase:

Anklänge von reifem Bananenmark, Mispelschalen und Akazienblüten.

Gaumen:

Reichhaltig und anhaltend im Mund, mit einem Alkoholgehalt, der als Folge einer pflanzlichen und mineralischen Säure eine dicke Tanninstruktur hervorheben kann.

Flasche:

Traditionelle Burgunderflasche TS.

Schließung:

Einzelstück aus Kork.

Verfügbare Größen:

Flasche 0,75 L.

Magnumflasche 1,50 L.

Abv:

Je nach Jahrgang zwischen 13,50 und 14,50 %.

