

## 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 %.

