

MONTALBERA®

NUDO®

Langhe DOC Chardonnay

Zona di produzione:

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 tostati.

Affinamento:

Affinamento per 8-12 mesi in tonneaux di rovere francese. Successivo affinamento in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata.

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 "prima scelta a mano" monopezzo 26x49.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

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

