



Fratelli Savigliano



LANGHE DOC CHARDONNAY

<p>DENOMINAZIONE: Langhe D.O.C. Chardonnay 2020. VITIGNO: Chardonnay 100%. EPOCA VENDEMMIA: inizio settembre. SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot tradizionale. ETA' DEL VIGNETO: 30 anni. RENDIMENTO: 100 q/Ha. DENSITA' D'IMPIANTO: 4166 viti per ettaro. ALCOOL: 13,5 % vol. ZUCCHERI TOTALI: 7,67 g/l. ACIDITA' TOTALE: 5,14 g/l. ESTRATTO SECCO: 21 g/l. VINIFICAZIONE: in bianco. Il mosto viene separato dalle bucce dopo poche ore e posto in botti di rovere a fermentare. Durante tale processo, la temperatura viene portata a circa 16 °C. In questo modo la fermentazione avviene lentamente e mantiene inalterati tutti gli aromi del vino.</p>	<p>AFFINAMENTO: in botte di rovere per 3-4 mesi. Da consumare entro 1-2 anni dall'imbottigliamento. COLORE: giallo paglierino, scarico. PROFUMI: fruttato, fresco. GUSTO: fresco, acidità moderata, morbido. ABBINAMENTO: antipasti, piatti a base di pesce, aperitivi. TEMPERATURA DI SERVIZIO: 11-12°C. CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE: posizione verticale. FORMATO BOTTIGLIE: bott. da 0,750 e 0,375 litri. BOTTIGLIE PER CARTONE: scatole da 6, da 12 bottiglie e 24 mezze bottiglie. PESO PER CONFEZIONE: scat. da 6 bott. kg 8,7; scat. da 12 bott. 17,3kg; scat. da 24 mezze bottiglie Kg 18.</p>
---	--