

PECCHENINO

LANGHE CHARDONNAY MAESTRO

Denominazione: Langhe D.O.C.

Varietà: 100% chardonnay

Prima annata prodotta: 1994

Epoca di vendemmia: seconda settimana di settembre.

Vinificazione: da uve provenienti da vigneti siti nel comune di Bossolasco a 700 m di altitudine, nella zona nota come Alta Langa. Il sistema di allevamento è a guyot e la densità media per ettaro è di 5500 piante. Il vigneto è esposto a sud-est e sorge su un terreno di medio impasto con una buona presenza di calcare e argille bianche. Dopo la raccolta l'uva in cassetta viene raffreddata a 12°C in cella. Seguono una soffice pressatura e una naturale decantazione del mosto. La fermentazione si svolge in acciaio ad una temperatura di circa 16°C.

Invecchiamento: sulle fecce fini, parte in vasche d'acciaio, parte in barriques fino al momento dell'imbottigliamento.

Descrizione: colore giallo paglierino con freschi aromi floreali, di agrumi e note di frutti esotici. Vino caratterizzato da un corpo medio, buona acidità e mineralità. Ben bilanciato, elegante e di ottima complessità e persistenza.

Abbinamenti: antipasti, verdure e pesce crudo, insalate, zuppe leggere, carni bianche, rosse e formaggi freschi o di breve stagionatura.

