



LANGHE D.O.C.

CHARDONNAY

CHARBÀ' 2022

Denominazione: Denominazione di origine controllata

Vitigno: 100% Chardonnay

Zona di produzione: Comuni di Alba e La Morra

Vinificazione: Charbà è prodotto al 100% da uve Chardonnay che dopo pressatura soffice viene messo a fermentare in piccole botti di legno da 225 Lt di capacità; nelle stesse barriques il vino matura per un periodo variabile tra i dieci e dodici mesi. Questa vinificazione dà origine ad un vino corposo, con caratteristici profumi intensi floreali e di vaniglia

Descrizione: Colore giallo paglierino dorato. Bouquet ampio ed elegante, con intensi sentori di ananas, banana, vaniglia ed aromi tostati. Al palato risulta ben strutturato, morbido ed elegante.

Temperatura di servizio: 12-15°C

Età ottimale: 2-3 anni

Gradazione alcolica: 14%

Abbinamenti gastronomici: Alla luce della sua struttura corposa si può sposare a un'ampia gamma di piatti: antipasti a base di pesce, primi piatti con crostacei, formaggi a pasta morbida. Strepitoso con il foie gras.