



LANGHE CHARDONNAY D.O.C.G.

Vitigno: 100% CHARDONNAY
Produzione: 2000 bottiglie all'anno
Resa per ettaro: 70 hl/ha



Vigneto

Collocazione geografica

Neive (CN)

Tipologia del terreno

Calcareo - sabbioso

Sistema di allevamento

Cordone speronato con N° 3 speroni a 6-7 gemme

Età media del vigneto

20 anni

Altitudine media ed esposizione

300 m s.l.m., ovest

Caratteristiche speciali

Applicazione della lotta integrata. Densità d'impianto 3500 ceppi/ha

Vendemmia

III decade di agosto o I decade di settembre

Vinificazione e Affinamento

Cantina:

Tenuta San Mauro - Neive (CN)

Fermentazione:

10 giorni in vasche d'acciaio termo condizionate

Affinamento:

Il vino viene fatto riposare sui lieviti per 6 mesi in continuo betonage

Imbottigliamento:

Affinamento di 3 mesi in bottiglia prima della commercializzazione

Disponibilità:

8-10 mesi dalla data di vendemmia

Descrizione del vino

Colore

Giallo paglierino intenso

Bouquet

Caratteristico, delicato, con sentori di frutta tropicale, ananas

Palato

Secco, armonico e ben bilanciato

Evoluzione

5 anni

Abbinamenti

Ottimo come aperitivo o da accompagnare ad antipasti o piatti di pesce

Temperatura di servizio

10°-12° C

Bicchiere consigliato

Renano



Tenuta San Mauro

Loc. San Mauro 2 14054 Castagnole Lanze (AT) - ITALIA

• Tel +39 0141 877283 • Cell. +39 333 8759382

www.tenutasanmauro.com • e-mail: info@tenutasanmauro.com

