



GRIMALDI

## LANGHE CHARDONNAY DOC



|                              |  |
|------------------------------|--|
| <b>Vitigno</b>               | chardonnay 100%  |
| <b>Zona di produzione</b>    | vigneto nel comune di Treiso d'Alba  |
| <b>Superficie</b>            | 1,70 ettari  |
| <b>Altitudine</b>            | 230 – 280 s.l.m.   |
| <b>Esposizione</b>           | Ovest  |
| <b>Terreno</b>               | marne calcaree - argillose   |
| <b>Tipo di coltura</b>       | allevamento a filare alto con potatura tipo guyot  |
| <b>Anno d'impianto</b>       | 1988   |
| <b>Periodo di raccolta</b>   | seconda settimana di settembre   |
| <b>Vinificazione</b>         | dopo una soffice pressatura delle uve selezionate e una naturale decantazione si ha una fermentazione del solo mosto in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Affinamento in bottiglia |
| <b>Produzione</b>            | 15.500 bottiglie   |
| <b>Colore</b>                | giallo paglierino intenso e brillante con riflessi verdolini   |
| <b>Profumo</b>               | intenso e fruttato con sentore di frutta tropicale e mele  |
| <b>Sapore</b>                | di buona struttura ed equilibrio, secco e di gradevole freschezza e sapidità   |
| <b>Temp. di degustazione</b> | 8 – 10 °C  |
| <b>Abbinamenti</b>           | antipasti e piatti di pesce  |