



Denominazione del vino/Wine Denomination: Alta Langa DOCG

Esposizione: Nord-Ovest

Solar Exposure: North-West

Vitigno/Grapes: 30% Chardonnay + 70% Pinot Nero

Area di produzione/Production area: Alba (CN), Piemonte

Bottiglie prodotte/Number of bottles: 600

Contenuto in alcool/ Alcoholic Strenght: 12,5 % in volume

Vinificazione: pressatura soffice dell'uva con criomacerazione delle bucce

Wine Making: soft pressing of grapes with cryomaceration of skins

Invecchiamento: lo Chardonnay fermenta e invecchia "sur lie" in barrique per sei mesi

Ageing: Chardonnay is fermentated and aged "sur lie" in barrique for six months

Affinamento in bottiglia/Bottle aging: 36 mesi sui lieviti/36 months on yeasts

Note visive: giallo paglierino, con fine perlage

Visual notes: straw yellow, with fine perlage

Note olfattive: naso ampio, fine, con note di crosta di pane, mela e nocciola tostata

Nose: ample and fine, with notes of bread crust, apple and toasted hazelnut

Note degustative: di buona struttura e persistenza, con gradevole freschezza data da acidità e salinità

Taste: good structure and persistence, with a pleasant freshness given by acidity and salinity

Ideale con: come aperitivo e con piatti a base di pesce

Best with: appetizer and fish dishes

Temperatura di servizio/Service temperature: 8-10°C.