



Langhe Chardonnay

Ca' Lunga

denominazione di origine controllata



È il risultato della nostra migliore selezione di uve Chardonnay. Fermenta in barriques per circa sei mesi e affina in bottiglia un anno prima di essere messo in commercio.

Vitigno: Chardonnay.

Colore: giallo paglierino carico.

Profumo: intenso, fiori gialli evoluti, frutta matura, vaniglia, liquirizia.

Sapore: ben strutturato, gioca con buon equilibrio tra la sapidità dell'uva e il contributo tannico del legno.

Gradazione alcolica minima: 12% vol.

Affinamento: adatto a maturare in bottiglia per almeno due anni.

Come conservarlo: in locali freschi e privi di luce.

A tavola: a temperatura di 14-16°C. Adatto alle carni bianche, è impareggiabile con i funghi impanati fritti.