



Langhe Chardonnay

Rorea

denominazione di origine controllata



La sua terra natia è la Borgogna, ma viene coltivato in tutto il mondo, sia vinificato in purezza che con altre uve: si adatta bene a vari tipi di clima, da quello freddo a quello caldo. Dà vita a vini in grado di migliorare nel tempo oltre che invecchiare in bottiglia decenni. È noto per la sua flessibilità: si adatta bene alla fermentazione a freddo o in barrique dove la superiorità delle note fruttate si combina molto bene con i sentori derivanti dal legno nuovo. È un vitigno vigoroso, precoce, che si esprime bene nei terreni di alta collina come quelli della Cascina Rorea a Trezzo Tinella. Vinifichiamo le nostre uve con procedure differenti, per dare origine a due vini ben distinti: il Rorea e il Cà Lunga.

Vitigno: Chardonnay.

Colore: giallo paglierino. Da giovane presenta riflessi verdognoli.

Profumo: intenso di fiori bianchi e frutta esotica. Con la maturazione in bottiglia assume dei ricordi di fumé molto gradevoli e frutta secca.

Sapore: fresco, pieno ed armonico.

Gradazione alcolica minima: 11% vol.

Affinamento: sei mesi di permanenza sui lieviti, dopo un anno di bottiglia dispiega tutta la sua eleganza.

Come conservarlo: in locali freschi e privi di luce.

A tavola: a temperatura di 10-12°C con antipasti, pesci e crostacei.