



Giacosa Fratelli



Langhe Chardonnay Rorea kontrollierte Ursprungsbezeichnung

Sein Ursprungsland ist der Burgund, aber er wird in der ganzen Welt angebaut und sowohl pur als auch mit anderen Trauben zu Wein verarbeitet: Er passt sich gut an jede Art von Klima an, ob kalt oder warm. Er sorgt für Weine, die fähig sind, mit der Zeit besser zu werden und Jahrzehnte lang in der Flasche zu reifen.

Er ist für seine Flexibilität bekannt: Er passt sich gut an die Kaltgärung oder die Gärung in Barrique-Fässern an, wobei sich die Überlegenheit der fruchtigen Noten sehr gut mit den vom neuen Holz stammenden Noten verbindet. Es handelt sich um einen kräftigen, frühreifen Weinstock, der gut auf Böden in hohen Hügeln wie dem des Landguts Cascina Rorea in Trezzo Tinella zum Ausdruck kommt.

Wir verarbeiten unsere Trauben mit verschiedenen Prozeduren zu Wein, um zwei eindeutig unterschiedliche Weine zu schaffen: den Rorea und den Cà Lunga.

Rebsorte: Chardonnay.

Farbe: strohgelb. Als junger Wein weist er grünliche Reflexe auf.

Duft: intensiv nach weißen Blumen und exotischen Früchten.

Durch das Reifen in der Flasche übernimmt er sehr angenehme Erinnerungen an Geräuchertes und Trockenfrüchte.

Geschmack: frisch, voll und harmonisch.

Mindestalkoholgehalt: 11% vol.

Flaschenreifung: sechs Monate auf der Hefe, danach entfaltet er ein Jahr lang in der Flasche seine ganze Eleganz.

Aufbewahrung: in frischen, lichtlosen Räumen.

Bei Tisch: bei einer Temperatur von 10-12°C zu Vorspeisen, Fisch und Krustentieren.



Via XX Settembre 64, 12052 Neive (Cn) Italy
Tel. +39.0173.67013 - Fax +39.0173.67662
giacosa@giacosa.it - CF e P.Iva 00185550043

www.giacosa.it