



Langhe Chardonnay

Langhe DOC 2014

Cavallotto

Il Langhe Chardonnay Langhe Doc Cavallotto è un bianco poco costoso con le caratteristiche di un grande bianco di Borgogna. Così ha definito questo vino il blogger esperto di vino della Napa Valley Jim White. Uno Chardonnay che non annoia, ma anzi fa riscoprire tutto il bello che c'è in questo vino e nel suo vitigno.

Vitigno che i Cavallotto gestiscono su un piccolo ettaro di terra nel Comune di Castiglione Falletto. Una vera eccellenza che denota la maestria di questi viticoltori famosi per i loro rossi, Barolo in primis, e che invece sono in grado di regalare grandi emozioni anche con i bianchi. Chardonnay in primis.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Langhe
Denominazione	DOC
Annata	2014
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Piemonte
Localizzazione	Castiglione Falletto
Vitigno	Chardonnay 100%
Gradazione	14.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo dorato brillante
Gusto	In bocca, si apre con grande equilibrio e struttura, avvolgendo il palato con note di frutti esotici su una bella spalla acida e minerale. Persistente, armonico e fine
Profumo	naso si esprime su profumi intensi di frutta tropicale (mango, papaya, passion fruit), con un deciso richiamo floreale
Abbinamenti	Antipasti di pesce, primi con pesce, primi con crostacei, formaggi a media stagionatura
Temperatura di servizio	10 - 12

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Nord-Est
Età ceppi	Oltre 40 anni
Vinificazione	A bassa temperatura per 20-30 giorni con delestage sui lieviti per 9-12 mesi e battonage giornaliero
Affinamento	In bottiglia di 3 mesi