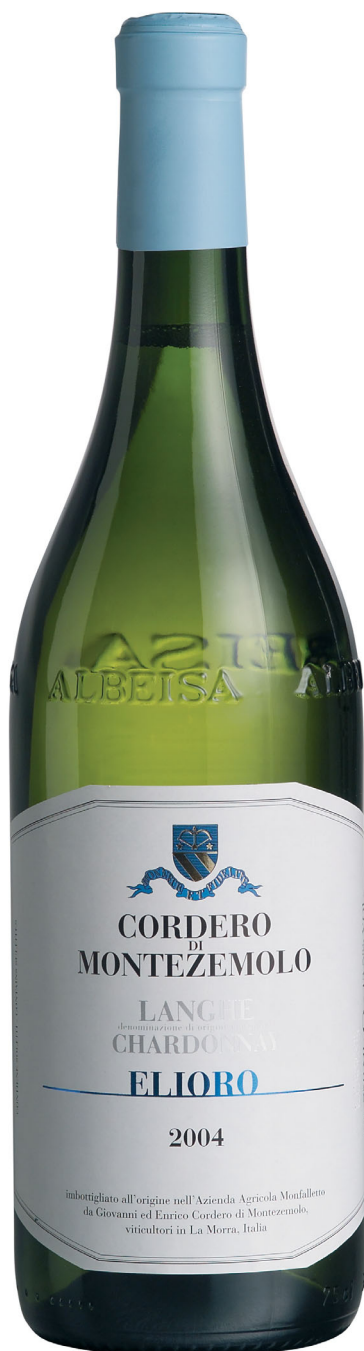




CORDERO
DI
MONTEZEMOLO
proprietà dal 1340



“Elioro” Langhe Chardonnay D.O.C.

Vitigno:

Chardonnay 100%

Zona di produzione:

Vigneto di proprietà di esigue dimensioni piantato nel 1987 con viti selezionate personalmente. Situato nel comune di La Morra nella parte più bassa del Monfalletto ad una altitudine di 220 m.s.l.m. su un terreno argilloso, ricco e alcalino, con esposizione Est.

Epoca di raccolta:

Prima decade di Settembre.

Resa per ettaro:

70 q.li/Ha di uva.

Vinificazione:

Diraspato e pressato. Segue chiarifica statica di 6/7 giorni. Sfecciatura e fermentazione a temperature di 15/16 °C per circa una settimana in vasca di acciaio inox. Travaso in legno dove conclude la fermentazione dopo circa 15/20 giorni.

Affinamento:

Rimane in legno dopo la fermentazione alcolica per effettuare la fermentazione malolattica sulle fecce per circa un mese a basse temperature e frequenti battonage. Sfecciato e nuovamente affinato in legno per ulteriori 6/7 mesi. Imbottigliato riposa per 2/3 mesi prima di essere commercializzato.

Caratteristiche Organolettiche:

Colore giallo carico, dorato; naso tropicale di agrumi, pompelmo, banana e rovere dolce. In bocca è grasso, potente e fresco dal finale lungo e persistente.

Temperatura di Servizio:

10 °C.

Vita media del Vino:

Vino dalle lunghe prospettive d'invecchiamento. Favoloso anche dopo 10 anni.

Abbinamenti gastronomici:

Data la potente struttura si presta bene a una ricca gamma di piatti: galatina di pollo, antipasti a base di pesce, primi piatti con crostacei, minestre e creme di funghi, di patate e porri, sino a carni bianche in insalata. Eccellente su pesci di mare.