

LANGHE DOC CHARDONNAY

Serralunga d'Alba
MASSOLINO

Lo Chardonnay è senza dubbio uno tra i vitigni internazionali più apprezzati al mondo e questa è l'interpretazione firmata Massolino di questa nobile varietà.

Anche al nostro Langhe DOC Chardonnay riserviamo grande attenzione, dalla cura della vigna alla vinificazione scrupolosa. Questo vino ha rappresentato per noi una sfida: anche nelle terre di Langa, tradizionalmente destinate a rossi di grande struttura, lo Chardonnay è riuscito a trovare una seconda casa. Ricco, longevo ed emozionante.

Tipologia del terreno: di medio impasto, tendente al calcareo.

Prima annata di produzione: 1992.

Vinificazione e invecchiamento: vino parzialmente vinificato ed invecchiato in barrique, botte e cemento; rimane sui lieviti di fermentazione per almeno 12 mesi, per poi essere travasato e terminare il suo affinamento; viene messo in commercio dopo almeno 6 mesi di bottiglia.

Note: Grazie alle grandi cure in vigneto ed a una vinificazione molto particolare seguita in modo quasi ossessivo, si ottiene, anche in queste tradizionali "terre da rossi", un bianco ricco e potente capace di invecchiare molti anni e di dare emozioni autentiche, quasi sorprendenti anche ai palati più esigenti.

Caratteristiche di degustazione

Alla vista: giallo paglierino più o meno carico in relazione all'annata.

Al naso: emergono i sentori più fantasiosi di frutta matura e un'eccellente mineralità abbinati ad un'ottima freschezza.

Al palato: caldo e ampio, avvolge il palato con dolcezza e carattere finendo con un lungo retrogusto; ha senza dubbio la struttura donatagli dalla terra di Langa. È consigliabile berlo alla temperatura di 12-15°C. Vino che appartiene alla schiera dei bianchi strutturati, capaci di evolvere e migliorare con il passare del tempo. Si accompagna egregiamente con le portate di pesce di mare ed alcuni pesci di fiume, come la trota. Esaltante l'accostamento a carni bianche e rosse, se cucinate a lungo con spezie delicate.

