

DIEGO PRESENDA

LA TORRICELLA

MONFORTE D'ALBA • ITALIA

## LANGHE CHARDONNAY DOC



### VIGNETO

Localizzato nel mezzo della collina con terreno prevalentemente calcareo e parzialmente argilloso. Esposizione: nord-est.

Località	Monforte d'Alba
Varietà di uva	100% Chardonnay
Anno di impianto	1997-2011
Altitudine media	500 m
Produzione media/HA	63 ettoltri
Vendemmia	+/- prima settimana di settembre
Alcol	13,5%

### VINIFICAZIONE

Pressatura diretta dei grappoli.

La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

Affinamento: dopo qualche mese in acciaio sui propri lieviti, il vino è imbottigliato.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il Langhe Chardonnay ha un colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Al naso profuma di pera e fiori con lievi note di frutti esotici. In bocca è fresco con aromi minerali, pieno e persistente.

Questo vino è gustoso, piacevole al palato, con acidità rinfrescante e buona complessità. Il vino è ideale come aperitivo, ma anche con antipasti o primi piatti sia di carne che di pesce.

### I VINI DI VERONELLI 2018

\*\* , 88/100, very good

BIBENDA 2018

Tre grappoli

I VINI D'ITALIA 2017 *Le Guide dell'Espresso*

Segnalato tra I migliori Chardonnay del Piemonte

*DECANTER ASIA WINE AWARD*

Recommended (annata 2014)

### WINE ENTHUSIAST

86/100 (annata 2012)

JANCIS ROBINSON

16/20 (annata 2014)

*LUCA MARONI 2018 Annuario Migliori vini italiani*

IP 90