



GRIMALDI

LANGHE CHARDONNAY DOC



Vitigno	chardonnay 100%
Zona di produzione	vigneto nel comune di Treiso d'Alba
Superficie	1,70 ettari
Altitudine	230 – 280 s.l.m.
Esposizione	Ovest
Terreno	marne calcaree - argillose
Tipo di coltura	allevamento a filare alto con potatura tipo guyot
Anno d'impianto	1988
Periodo di raccolta	seconda settimana di settembre
Vinificazione	dopo una soffice pressatura delle uve selezionate e una naturale decantazione si ha una fermentazione del solo mosto in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Affinamento in bottiglia
Produzione	15.500 bottiglie
Colore	giallo paglierino intenso e brillante con riflessi verdolini
Profumo	intenso e fruttato con sentore di frutta tropicale e mele
Sapore	di buona struttura ed equilibrio, secco e di gradevole freschezza e sapidità
Temp. di degustazione	8 – 10 °C
Abbinamenti	antipasti e piatti di pesce