

Marchesi di Gresy

LANGHE CHARDONNAY

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Langhe

Zona produttiva Situato nella tenuta Monte Aribaldo, in Comune di Treiso, nel vigneto che circonda Villa Giulia. Esposizione a nord/ovest e altitudine media di circa 370m s.l.m.

Vitigno Chardonnay 100%.

Vinificazione e affinamento Diraspatura e pressatura delle uve, illimpidimento del mosto mediante flottazione e successiva spillatura del mosto limpido. Fermentazione in barriques di rovere francese per un periodo di ventidue mesi e successivo affinamento surlies. Imbottigliamento e affinamento in bottiglia per alcuni mesi prima della commercializzazione.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino brillante con riflessi dorati.

Profumo Spiccate note fruttate di agrumi e ananas, mela e banana, si amalgamano con sentori di miele, nocciole tostate e butterscotch.

Sapore Pieno, armonico, con buona complessità e sapidità che donano persistenza, classe ed equilibrio.

Abbinamenti Vino ideale per supportare tutti i piatti di pesce dai ricchi condimenti. Ottimo anche con foie gras, frattaglie, formaggi erborinati e tempura.



BARBARESCO / PIEMONTE



ANNO DI FONDAZIONE | 1797



ENOLOGO | MATTEO SASSO,
PIERO BALLARIO



VITIGNI | NEBBIOLO, BARBERA,
DOLCETTO, CABERNET SAUVIGNON,
MERLOT, SAUVIGNON BLANC,
MOSCATO, CHARDONNAY

