

LANGHE DOC CHARDONNAY

Stefano Farina

Questo Chardonnay coltivato nelle Langhe Piemontesi, é un vino dal tenue colore paglierino, dal caratteristico profumo delicato e fresco e dall'aroma inconfondibile di fiori bianchi con un gusto che denota freschezza ed acidità. E' un ottimo compagno di antipasti e squisito aperitivo.

VITIGNO 100% Chardonnay coltivato in provincia di Cuneo.

TERRENO Argilloso e calcareo.

VENDEMMIA Prima decade di settembre.

RESA PER ETTARO 10 tonnellate di uva pari a 70 ettolitri di vino.

VINIFICAZIONE Pressatura soffice dell'uva e successiva fermentazione in assenza di bucce a temperatura controllata.

EVOLUZIONE / INVECCHIAMENTO In acciaio. Breve affinamento in bottiglia prima della vendita.

DATI TECNICI Grado alcolico 13% vol.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE 8° - 12° C.

ABBINAMENTI Antipasti, carni bianche, pesce.

TENUTA SAN QUIRICO, PIEMONTE **Piedmont**

This Chardonnay grown in the Piedmont Langhe region, is a soft straw-coloured wine, with a delicate and fresh bouquet coupled with a unique aroma of white flowers with a taste that denotes freshness and acidity. It is a perfect companion to all appetizers, hors d'oeuvres and may be served as an excellent aperitif.

VINE VARIETY 100% Chardonnay grown within the provinces of Cuneo.

SOIL Clayey and calcareous.

HARVEST First ten days of September.

YIELD PER HECTARE 10 tons of grapes equal to 70 hectoliters of wine.

WINE-MAKING PROCESS Gentle pressing of grapes and later fermentation in absence of skin at controlled temperature.

EVOLUTION / AGEING In stainless steel vats, subsequent short period in bottle before selling.

TECHNICAL FEATURES Alcohol 13% by volume.

TASTING TEMPERATURE 8-12 degrees centigrade.

BEST SERVED WITH Hors d'oeuvres, white meats, fish.

