

Asso di Fiore

Comme dans le jeu de cartes l'as est la carte la plus forte, il est le symbole le plus élevé de notre domaine.

APPELLATION: Langhe Chardonnay d.o.c.

CÉPAGE: chardonnay de récolte tardive.

VIGNOBLES: Serra dei Fiori, commune de Trezzo Tinella.

FERMENTATION ET ÉLEVAGE: foulage léger des raisins dans les pressoirs donnant le premier moût qui, après collage et clarification, est entonné directement dans des barriques en chêne afin de compléter la fermentation et y reste pendant 8 mois environ jusqu'à acquérir les caractéristiques organoleptiques désirées. Elevage en bouteille pendant 8 mois minimum.

CARACTÉRISTIQUES: au premier abord il est ample et enveloppant avec de fortes senteurs de fruits, vanille et quelques notes agréables de fumé. Bouche somptueuse, gratifiante avec un équilibre harmonieux entre fruit et boisé.

Il accompagne les hors-d'œuvre et les poissons, les viandes blanches et les fritures.

À servir à une température de 12-14 °C.



“Braidà”