

Asso di Fiori

L'asso, come nel gioco delle carte, è il simbolo più alto della nostra tenuta.

DENOMINAZIONE: Langhe Chardonnay d.o.c.

VARIETÀ: chardonnay, raccolto tardivamente.

VIGNETI: Serra dei Fiori, comune di Trezzo Tinella.

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO: pigiatura soffice delle uve in torchi da cui si ricava solo il fiore del mosto in esse contenuto che, chiarificato e decantato, viene direttamente inviato nei carati di rovere dove completa la fermentazione e vi rimane circa 8 mesi, fino a quando acquisisce i caratteri desiderati. Affinamento in bottiglia per almeno 8 mesi.

CARATTERISTICHE: vino di impatto ampio e avvolgente con importanti sentori di frutta, vaniglia e qualche anticipo di gradevole fumè. Al palato è sontuoso, appagante con un ricercato equilibrio fra frutto e note boisé.

Accompagna antipasti e piatti di pesce, carni bianche e preparati a base di fritto.

SERVIRE A 12-14 °C.



“Braidà”