

Il Fiore

El sello de la hacienda **Serra dei Fiori** gira entorno a la sintonía de las miradas de sus propietarios, miradas positivas que se unen en flor, jugando, definiendo la pinta y el valor de los naipes.

DENOMINACIÓN: Langhe Bianco D.O.C.

VARIEDAD: chardonnay 70% y 30% nascetta (vidueño autóctono de Piamonte, semi-aromático con óptima longevidad).

VIÑEDOS: Serra dei Fiori, ayuntamiento de Trezzo Tinella. Viñedo a 400 m s.n.m., expuesto al sur. Densidad de plantación de 4100 cepas por hectárea, sarmiento renovado, encespado natural permanente, fertilización reducida a base orgánica. Fermentación y envejecimiento: el estrujado ligero se hace directamente con la uva entera dentro de las prensas. El mosto se clarifica, se decanta y se envía a las cubas de fermentación en las que la transformación en vino se realiza a una temperatura comprendida entre 19 y 22°C. El envejecimiento sigue en recipientes de acero por alrededor de 4 meses antes de ser embotellado y dejado por otros 3 meses.

CARACTERÍSTICAS: color amarillo pajizo. Vino muy agradable de beber que encuentra en la frescura y la elegancia sus mejores armas. El ataque aromático sobre todo floreal deja lugar a un segundo momento de preanunciado toque mineral. Al paladar es agradable por su frescura y limpieza, con persistencia y complejidad. A los más pacientes sabrá ofrecer particulares gratificaciones, inclusive después de dos años de envejecimientos en las botellas. Acompaña los entremeses magros, los primero platos delicados y recetas a base de pescado de la cocina mediterránea.

Servir a 10 - 12°C.



“Braidà”