



Nella Tenuta Serra dei Fiori si producono vini bianchi dalla forte personalità, proposti con un marchio che simboleggia la sintonia degli sguardi dei proprietari – sguardi positivi, che si uniscono a formare un fiore – e sul tema del gioco, attraverso il seme e il valore delle carte. Il Fiore è l'incontro tra un vitigno internazionale, lo Chardonnay, con un autoctono di spiccata originalità, la Nascetta.

Denominazione

Langhe Bianco DOC.

Uva

Chardonnay 70% e 30% Nascetta (vitigno autoctono piemontese, semi aromatico con ottima longevità) da impianto viticolo nella tenuta Serra dei fiori, comune di Trezzo Tinella. Terreno a 400 m slm esposto a sud. Densità impianto 4100 ceppi per ettaro, tralcio rinnovato, inerbimento naturale permanente, concimazioni contenute a base organica.

In Cantina

L'uva viene messa intera nei torchi, poi si procede con la pressatura soffice. Il mosto è chiarificato, decantato e mandato nelle vasche di fermentazione a una temperatura fra i 10° e i 15°. L'affinamento prosegue in acciaio per circa quattro mesi e in bottiglia per ulteriori tre mesi.

Degustazione

Colore giallo paglierino. Vino di grande bevibilità che trova nella freschezza ed eleganza le sue armi migliori. L'apertura aromatica soprattutto floreale lascia spazio ad un secondo tempo di preannunciata mineralità. Al palato è gradevole per freschezza e pulizia, con persistenza e complessità. Ai più pazienti saprà dare particolari soddisfazioni anche dopo un paio d'anni di affinamento in bottiglia. Accompagna antipasti magri, primi piatti delicati e ricette a base di pesce della cucina mediterranea.

Servizio

Servire a 10-12°.

Formati

0,75 L



“Braidà”