

ARIA

LANGHE DOC CHARDONNAY

Nome Completo	Aria - Chardonnay Langhe DOC
Denominazione	Chardonnay
Annata	2023
Vitigno	Chardonnay 100%
Affinamento	Vasche d'acciaio
Origine	Italia/Piemonte Barbaresco Langhe
Alcol	13,5%
Formato	0,75 l
Tipologia	Bianco
Corpo	Morbido, avvolgente, vivido in freschezza
Profumo	Pesca gialla, ananas, camomilla in fiore, note di miele e bergamotto
Gusto	Assaggio scorrevole, equilibrato ed elegante, piacevolmente caramellato nel finale
Temperatura di servizio	10/12 °C
Momento per degustarlo	Aperitivo, da meditazione, durante i pasti, occasioni speciali
Abbinamento	Pesce, frutti, crostacei, salumi, formaggi, funghi, paste all'uovo, interessante in abbinamento con la pizza e molto indicato con il sushi della cucina giapponese. Delicato in accostamento con dolci a base di mele tipo strudel e tarte tatin e con creme con sentori di vaniglia e cannella
Solfiti	Non contiene solfiti





ARIA

LANGHE DOC CHARDONNAY

Vitigno e vigna

Ottenuto da uve autoctone piemontesi.

Affinamento

L'uva viene raccolta a mano selezionando solo i grappoli migliori, mantenendo integro il frutto. Le uve, raccolte a mano in piccole cassette, vengono pigia-diraspate in modo soffice all'interno di un tino in acciaio inox. Lentamente inizia la fermentazione alcolica con macerazione, che trasforma il mosto in vino nell'arco di una settimana.

Al termine della fermentazione alcolica, lasciamo affinare il "vino nuovo" in vasche di acciaio per poi farlo riposare in bottiglia.

Note di degustazione

Il Langhe D.O.C. Chardonnay Aria è di colore giallo paglierino, con riflessi dorati. Al naso si esprime con note di vaniglia e cuoio giovane ma anche di caffè e sentori avvolgenti quali burro, miele, caramello, mandorle e nocciole.

L'assaggio è scorrevole equilibrato ed elegante, piacevolmente caramellato nel finale. Da servire tra gli 8 e i 10° C.

Abbinamenti

A tutto pasto, ottimo abbinamento con antipasti, formaggi, primi piatti e pesce; ideale anche come aperitivo.

Langhe DOC Chardonnay

Il Piemonte conta ben 47 denominazioni di origine controllata, di cui 10 sono coinvolte nella produzione di vini bianchi. Il vino piemontese bianco viene, spesso, oscurato dalla fama del vino rosso di questa regione, ma anch'esso un prodotto riguardevole.

La regione ha il clima e il tipo di territorio adatto alla vite, sia rossa che bianca, con un aspetto prettamente collinare che favorisce le condizioni dei vigneti.

Consigli di degustazione

Suggerimenti Conservare in luogo fresco.
Aprire 5 minuti prima del servizio.

Bicchiere Calice apertura media.
ideale per i vini bianchi leggeri e di media struttura, che non necessitano di ossigenazione per aprirsi.

Quando berlo Vino perfetto da bere subito.