



MARCO CAPRA

AZIENDA AGRICOLA



LANGHE DOC CHARDONNAY

Prodotto con uve Chardonnay.

Altitudine: 350m s.l.m.

Tipologia di terreno: calcareo e sabbioso.

Densità di impianto: 5000 piante/ettaro.

Sistema di allevamento: Guyot tradizionale

Resa per ettaro: 70 quintali

Vendemmia: manuale in piccole cassette verso la metà di settembre.

Vinificazione: dopo una breve macerazione pellicolare, una soffice pressatura il mosto viene fatto fermentare in vasca di acciaio ad una temperatura di 17-18°C. Il vino viene affinato a lungo sulle fecce fini, con frequenti batonnage.

Descrizione del vino

Colore: Invitante giallo paglierino con bei riflessi verdognoli.

Profumo: Al naso si possono riconoscere note fruttate, di mela e di agrumi.

Gusto: Giustamente acido e fresco, in bocca presenta un'aromaticità interessante

Abbinamenti gastronomici: Accompagna piatti a base di carni bianche e pesce.

Temperatura di servizio: 11-12°C

Marco Capra Azienda Agricola

Loc. Seirole, 40 Santo Stefano Belbo, 12058 (CN), Piemonte, Italia

Tel. +39 0141 840464 - Cell. +39 335 6556278

info@marcocapravini.it

www.marcocapravini.it

