

LODALI Langhe DOC Chardonnay Denominazione di Origine Controllata





Italia, Piemonte

ZONA DI PRODUZIONE: Le uve provengono esclusivamente da vigneti ubicati nei comuni di Roddi e Lequio Berria

UVE: 100% Chardonnay, diradate all'invaiatura

VENDEMMIA: Manuale, in cassette

TECNICA DI VINIFICAZIONE: Fermentazione alcolica e malolattica in barrique e tonneaux

AFFINAMENTO: In barrique, tonneaux e 6 mesi in botti-

glia

COLORE: Giallo intenso e brillante

PROFUMO: Profumo ricco, complesso e minerale

GUSTO: Pieno ed elegante, con un buon equilibrio tra

struttura e finezza

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Carni bianche e piatti di

pesce

PER UNA DEGUSTAZIONE OTTIMALE: Servire alla tempe-

ratura di 8/10°C

GRADAZIONE: vol. 13,5%

ALLERGENI: Contiene solfiti

