



TENUTA
CAPPALLOTTO
CANTINA

LANGHE BIANCO D.O.C.

REBSORTE

Chardonnay 100%

HERKUNFTSGEBIET UND MERKMALE

Die Trauben für diesen Wein stammen von den Hügeln des Langhe-Gebiets, insbesondere aus der Umgebung von Alba. Die Bodenbeschaffenheit des Weinbergs ist reich an Kalkmergel, der hier abwechselnd mit Sand vorhanden ist.

HEKTARERTRAG

50 Hektoliter.

WEINBEREITUNG

Die Trauben werden handverlesen und dann direkt sehr weich gepresst. Die Gärung erfolgt ohne Kontakt der Schalen (Weißweinbereitung) bei niedriger Temperatur.

AUSBAU

Jahrgangswein. Zu Beginn des Jahres nach der Lese ist er zur Abfüllung in die Flaschen bereit.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Strohgelbe Farbe. Sein Duft ist reich an Noten von Blüten und gelben Früchten. Im Mund weist er dank seiner ausgeglichenen Säure und der guten Struktur eine angenehme Frische auf. Die Mineralnote ist typisch für das Herkunfts-Terroir.

KOMBINATIONSVORSCHLÄGE

Hervorragend als Aperitif. Passt gut zu weißen Fleischgerichten und Fisch.

SERVIERTEMPERATUR

12°C.

ALKOHOLGEHALT

13 % Vol.

