

LE GEMME

Langhe Chardonnay D.O.C

Cascina
Tinnirello



LE PERLE - Langhe Chardonnay D.O.C. Barriques

Rebberg:

100% Chardonnay Trauben, aus Eigenanbau.

Weinlese:

Im August werden die Trauben ausgedünnt. Ab dem 10. September werden die Trauben sorgfältig von Hand gelesen und in kleine Körbe abgefüllt.

Weinbereitung:

Weiche Pressung der ganzen Trauben; ergibt Vorlauf (Seihemost), ausschliessung der Traubenreste. Natürliche Klärung bei 15° grad. Beifügung selektionierter Hefe *Saccaromices Cerevisiae*. Alkoholische Gärung in französischen Eichenbarriques von 225 liter. Weitere Verfeinerung während 10 – 12 Monaten.

Flaschenabfüllung:

Die Abfüllung in antiken Bordeauxflaschen 75 cl, findet ende Sommer statt. Weitere Verfeinerung in den Flaschen.

Eigenschaften:

Farbe: Strohgelb leicht glänzend.

Duft: Elegant, mit intensive Fruchtnote.

Geschmack: Ausgeglichen, schmackhaft, warm, voll und harmonisch.

Oenologische Eigenschaften:

Alkohol – 13% vol.

Säuregehalt – 5.5 gr/liter.

PH – 3.25.

So2 total <100 mg/liter.

Zucker – Zirka 3.0 gr/liter.

Passend zu:

Vorspeisen, Fischgerichte, feine hausgemachte Nudeln mit weissem Trüffel aus Alba; diversen Fleischgerichten, Schnecken, Wildgerichte und italienischen Spezialitäten. Wird bei Raumtemperatur 12° - 14° grad serviert.