

# LE GEMME

## Langhe Chardonnay D.O.C

*Cascina  
Tinnirello*



### **Vitigno:**

Chardonnay 100% Esclusivamente da vigneti di proprietà raccolte manualmente in cassette di piccole dimensioni nei primi giorni di settembre.

### **Vinificazione:**

Pressatura soffice delle uve intere ed ottenimento del mosto Fiore con esclusioni delle parti finali. Illimpidimento naturale a 15° c ed innesco di lieviti selezionati *Saccaromices cerevisiae*. Conduzione della fermentazione alcolica a 18 – 20° c in vasche Inox termocondizionate. Travasi e stabilizzazione a freddo per evitare la formazione di depositi in bottiglia.

### **Imbottigliamento:**

Viene effettuato nella primavera successiva la vendemmia in bottiglia bordeaux da 75 cl. Con ulteriore affinamento in bottiglia.

### **Caratteristiche Organolettiche:**

Colore: Giallo paglierino brillante

Profumo: intenso, persistente, fruttato, con sentori di fiori bianchi.

Sapore: fresco, morbido e aromatico con marcate note fruttate.

### **Caratteristiche Enologiche:**

Alcool – 12,5 % vol.

Ac. Totale – 6,00 gr/lit.

PH – 3,20.

SO2 totale <100 mg/lit.

Zuccheri – circa 3,0 gr / lit.

### **Abbinamenti Gastronomici:**

Antipasti misti di salumi, tutti i piatti a base di pesce, ravioli di magro, pizza, formaggi saporiti. Servire fresco (circa 10°).