LE PERLE
Langhe Chardonnay D.O.C. Barriques

Cascina Tinnirello

Vitigno:

Chardonnay 100% Esclusivamente dai vigneti della proprietà.

Vendemmia:

Le uve vengono diradate nel mese di agosto ed attentamente Selezionate alla vendemmia che viene effettuata a mano in Cassette di piccole dimensioni nella prima decade di settembre.

Vinificazione:

Pressatura soffice delle uve intere ed ottenimento del mosto Fiore con esclusione delle parti finali. Illimpidimento naturale a 15° c ed innesco di lieviti selezionati Saccaromices cerevisiae. Conduzione della fermentazione alcolica in barriques di rovere Francese da 225 litri e successivo affinamento per 10-12 mesi.

Imbottigliamento:

Viene effettuato a fine estate successiva la vendemmia in Bottiglia bordolese europea in antico da 75 cl. Segue ulteriore affinamento.

Caratteristiche Organolettiche:

Colore: Giallo paglierino leggermente carico brillante.

Profumo: elegante, intenso con sentori fruttati e di vaniglia.

Sapore: equilibrato, sapido, caldo, pieno ed armonico.

Caratteristiche Enologiche:

Alcool – 13% vol.

Ac. Totale – 5.5 gr/lt.

PH – 3.25.

So2 totale <100 mg / lt.

Zuccheri – circa 3.0 gr /lt.

Abbinamenti Gastromonici:

Antipasti, tutti i piatti a base di pesce al tartufo bianco d'alba, tagliolini, carni bianche e rosse, lumache alla parigina, selvaggina, si adatta a tutti i sapori della cucina mediterranea. Servire a 12 - 14° c.