

# LE PERLE

## Langhe Chardonnay D.O.C. Barriques

*Profumi e Sapori Intensi*  
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/lit.

PH - 3.25.

So2 totale <100 mg / lit.

Zuccheri - circa 3.0 gr /lit.

**Abbinamenti Gastronomici:**

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.