

LANGHE DOC CHARDONNAY

Stissa d'le Favole

Vino bianco, affinato in parte in legno e prodotto con uve Chardonnay. Fresco e ricco di profumi fruttati uniti a leggeri sentori di miele.

CARATTERISTICHE VIGNETO

Vitigno: Chardonnay;

Altitudine: 200 m.s.l.m.;

Esposizione: ovest;

Origine geologica¹: Formazione di Lequio - alternanza di arenarie più o meno cementate, sabbie e marne compatte;

Tipo di suolo²: Typic Haplustept, fini e calcarei, dei versanti collinari;

Anno d'impianto: 1972;

Densità d'impianto: 4000 ceppi di vite/ha superficie;

Forma di allevamento: controspalliera;

Sistema di potatura: Guyot;

Resa produttiva in uva: 8000 kg di uva/ha superficie;

Resa produttiva in vino: 5600 L vino/ha.

VINIFICAZIONE

L'uva si vendemmia tra la fine di agosto e l'inizio di settembre.

Arrivata in azienda è diraspata, pigiata, raffreddata ad una temperatura di 10-13 °C e inviata nella pressa pneumatica per separare (pressatura soffice) le bucce dal mosto. Quest'ultimo è poi lasciato un paio di giorni in vasche di acciaio inox termo-condizionate alla temperatura di 13 °C per permettere la separazione del torbido.

Sul mosto limpido avviene la fermentazione alcolica, che si svolge ad una temperatura di 13-18 °C e dura una decina di giorni.

A fine fermentazione il 25% circa dello chardonnay è immesso in *barrique* (225 L) nuove dove completa la fermentazione alcolica, svolge la fermentazione malolattica ed è periodicamente agitato (*bâtonnage*) per favorire il contatto tra *lies* (cellule di lievito) e vino, mentre la restante parte rimane sempre *sur lies*, ma in vasche di acciaio inox.

Infine, prima dell'estate, le due quantità si riuniscono e il Langhe DOC Chardonnay Stissa d'le Favole dopo alcuni travasi, è imbottigliato e avviato alla commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino carico con sfumature verdognole;

Odore: intenso, di frutti tropicali soprattutto banana e ananas uniti a sensazioni piacevoli di vaniglia e tostate provenienti dall'affinamento in legno;

Sapore: fresco, decisamente morbido e molto persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Per le sue caratteristiche è adatto ad aperitivi, antipasti ed è ottimo per accompagnare piatti di pesce.

Temperatura di servizio: 14°C



¹ A.V.V. Carta geologica d'Italia 1:100.000;

² IPLA, 2007. Carta dei Suoli del Piemonte 1:250.000