TENUTA
IL FALCHETTO

ALTA LANGA DOCG RISERVA

VARIETÀ

100% Chardonnay

COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Sabbia - Calcare - Marne Arenarie

VENDEMMIA

Manuale

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva viene vendemmiata manualmente e trasportata in cassette, sottoposta ad una spremitura soffice in atmosfera inerte e, dopo la prima fermentazione, il vino riposa sulle fecce fini fino alla primavera. Una seconda fermentazione condotta secondo il metodo tradizionale, la permanenza 'sur lies' per almeno 60 mesi ed una temperatura naturale e costante tra i 14°C ed i 16°C contribuiscono alla formazione di finissime bollicine, corpo ed interessanti profumi. Seguono remuage e sboccatura.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore è giallo paglierino intenso con riflessi dorati, le bollicine sono fini e persistenti. In bocca è avvolgente, il sorso è corposo e minerale, al naso spiccano sentori vanigliati, di crosta di pane, lievito e frutta matura. Un vino dal carattere gastronomico, ottimo come aperitivo e con cruditè.

TENUTA IL FALCHETTO
Località Valle Tinella, Frazione Ciombi 16
Santo Stefano Belbo - Italia

+39 0141 840344
tenuta@ilfalchetto.com
www.ilfalchetto.com