

Langhe Chardonnay DOC

Vino dalle molteplici sfaccettature e dal colore giallo paglierino. In bocca fresco, profumato, ricco di ricami minerali e terrosi, di medio corpo, armonico, ben equilibrato con finale gradevolmente sapido e persistente.

Cultivato nei comuni di Neive e Treiso con esposizione solare sud, sud/est.

Nome del prodotto: Langhe Chardonnay DOC

Vitigno: chardonnay

Denominazione: Langhe Chardonnay

Classificazione: DOC

Colore: bianco

Tipologia: fermo

Paese/Regione: Neive – Treiso – Piemonte

Alcool svolto: 13%

Zucchero residuo: 3,07 g/l

Numero di bottiglie prodotte: 2500

VINIFICAZIONE

Metodo: pressatura soffice di uva intera a 0,6 bar. La fermentazione inizia con inoculo di lievito selezionato e dura circa 20 giorni in vasche di acciaio a temperatura controllata a 16°C. Il vino nuovo viene trasferito in altre vasche di acciaio inox dove affina per circa 2 mesi con batonnage frequenti. Per preservare le caratteristiche fresche e giovani del vino non inizia la fermentazione malolattica e viene successivamente imbottigliato

Temperatura: 16 °C

Durata: 20 giorni

Malolattica: no

Affinamento: 2 mesi sulle fecce fini a 12 °C con batonnage

Tipo di botte: acciaio inox a temperatura controllata

Tempo minimo in bottiglia: 1 mese

VIGNA

% Uva/ Vitigno: chardonnay 100%

Terreno: marnoso calcareo, sabbioso

Esposizione: sud/ sud- est

Metodo agricolo: convenzionale

Anno d'impianto: 1992 – 2008

Data della vendemmia: 04/09/2019

Tipo di vendemmia: manuale in cassette

Geolocalizzazione: 44°42'16" N – 8°05'16" E

BOTTIGLIA

Peso della bottiglia vuota: 575 g

Data imbottigliamento: 04/02/2020

Potenziale d'invecchiamento: 3 anni

Dimensione del turacciolo: 24x44

Materiale del turacciolo: Sughero micro agglomerato birondellato

Tipo di bottiglia: Albeisa Tradizionale

Numero di bottiglie per scatola: 6-12

Dimensione della scatola: 6 bot. 26x18x31 – 12 bott 26x32x34

ANALISI CHIMICHE

Estratto secco: 21,1 g/l

Acidità totale: 5,68 g/l (acido tartarico)

Acidità volatile: 0,45 g/l (acido acetico)

SO2 totale: 100 mg/l

SO2 libera: 30 mg/l circa



Azienda Agricola Rusel

Frazione Tre Stelle, 18 – 12050 Barbaresco (Cuneo)

+39 0173 638280

+39 339 302 2902

info@rusel.it

P. IVA 03276850041