

LABRÌ

PIEMONTE CHARDONNAY DOC



Tipologia:	Bianco	Altitudine dei vigneti:	180/200 m s.l.m.
Vitigni:	Chardonnay 100%	Terreno:	Calcereo argilloso
Grado alcolico:	12,5 % vol*	Forma di allevamento:	Controspalliera forma di allevamento Guyot
Temperatura consigliata:	8-10° C	Età vigneto:	Da 10 a 30 anni
Finestra di consumo:	2 anni	Vendemmia:	Manuale, a perfetta maturazione nella prima quindicina di settembre
Zona di produzione:	Nizza Monferrato e comuni limitrofi	Produzione x Ha:	100 Ql Ha
Esposizione dei vigneti:	Sud, sud/ovest		

* Il grado alcolico può variare di + o - 0,50% in base all'annata. CONTIENE SOLFITI

LABRÌ

PIEMONTE CHARDONNAY DOC

Nasce a Chardonnay, un paese della Borgogna questo fantastico vitigno che evidenzia una delle tante magie del mondo del vino. Come tanti vitigni internazionali si esprime ed enfatizza caratteristiche e peculiarità completamente differenti in base al terreno dove lo si coltiva. Sulle colline del Monferrato “Labrì” assume un suo carattere morbido e al contempo di grande struttura, di importante tenore alcolico e ampiezza organolettica.

NOTE DEGUSTATIVE:

Vino dal colore giallo paglierino e dal bouquet fruttato e delicato, all'interno del quale si percepiscono nettamente cedro e banana. Note di erbe aromatiche e timo accompagnano un sapore che esprime una complessità caratterizzata da un gusto vivace, sapido ed elegante.

ABBINAMENTI:

Può accompagnare una gastronomia impegnativa, meglio se a base di pesce, interessante con il sushi, trova una spiccata predilezione per i crostacei e per i primi a base di risotti con sughi bianchi. L'abbinamento insolito proposto da cantina di Nizza è possibile grazie alla grande struttura di Labrì, che lo vede protagonista in compagnia di una buona pasta alla carbonara.

VINIFICAZIONE:

FERMENTAZIONE
ALCOLICA
IN SERBATOIO D'ACCIAIO



RIPOSO
BREVE PERIODO
IN BOTTIGLIA



BICCHIERE DI SERVIZIO:

