

# BOVIO®

---

## LANGHE CHARDONNAY DOC ALESSANDRO

**COMUNE:** Diano d'Alba

**ESPOSIZIONE:** Est

**VITIGNO:** 100% Chardonnay

**VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:** L'uva intera viene prima diraspata e poi immediatamente pressata. Il mosto fiore estratto dalla pressatura viene travasato in vasca d'acciaio inox, nella quale subisce una decantazione statica a freddo per un paio di giorni. La parte limpida viene travasata in un'altra vasca d'acciaio inox dove viene avviata la fermentazione alcolica per mezzo di lieviti selezionati. A metà di essa il mosto viene travasato in barriques di rovere francese, nelle quali termina l'alcolica e successivamente svolge la fermentazione malo-lattica. Il vino affina all'interno delle barriques per alcuni mesi; poi viene filtrato ed imbottigliato durante l'estate successiva alla vendemmia.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso si presenta fresco e fruttato con richiami di frutti esotici. Al palato gode di buona acidità e freschezza.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8 -10 gradi

