

BOTTIGLIA	VETRO VERDE	GL71	RACCOLTA	VETRO
TAPPI	TAPPI SINTETICI	LDPE4	RACCOLTA	PLASTICA
CAPSULE	CAPSULE TERMORETRAIBILI IN PVC (CON DISCO INTERNO IN ALLUMINIO)	C/PVC90	RACCOLTA	PLASTICA

Nome del Vino:

- **Le Aie 2021 (Affinato)LCH21**



Denominazione:

- Vino bianco Chardonnay

Zona di produzione:

- Costigliole d'Asti.

Vigneto:

- Chardonnay monovitigno.
- I vigneti che danno origine a questo vino sono esposti a Est. Il terreno varia dal medio impasto con venature di sabbia e argilla ad un terreno con alta percentuale di argilla.
- Età media dei vigneti tra 20 e 25 anni.

Resa per ettaro:

- Circa 50 quintali di uva, pari a 35 ettolitri.

Vinificazione:

- Le uve Chardonnay vengono raccolte in cassette nelle ore più fresche della giornata nella prima settimana di settembre. L'uva è stata pigiata e diraspata e le bucce sono rimaste a contatto con il mosto per 15 giorni
- Per la fermentazione alcolica e malolattica sono state utilizzate una botticella di acacia da 10 HL e una barrique di rovere.

Invecchiamento:

- Dopo un travaso il vino è rimasto in legno fino all'estate successiva ed imbottigliato a Luglio 2022 senza alcuna chiarifica o filtrazione.

Affinamento:

- In bottiglia per altri 12 mesi.

Dati analitici:

- Grado alcolico: 13,59°
- Acidità totale: g/l 5.80
- Solforosa totale: < 5 mg/l

Cosigli per il consumo:

- Ideale con antipasti, pesce, carni bianche e formaggi: cocktail di crostacei, paste a base di pesce, carne all'Albese, lingua con bagnet, vitello tonnato, peperone ripieno o formaggi erborinati a pasta molle.
- Temperatura di servizio: circa 12-15°C, fino a 15°C.