

## Il mio Nudo®

### Langhe DOC Chardonnay

---

**Zona di produzione:**

Castiglione Tinella - Langhe (Piemonte).

**Vigneto:**

Sistema di allevamento controspalliera bassa, guyot con 8 gemme sul capo a frutto.

**Vitigno:**

Chardonnay.

**Vinificazione:**

Pressatura di uve non diraspate e chiarifica enzimatica con flottazione. Fermentazione in tonneau di rovere francese con doghe piegate a vapore e non tostate.

**Invecchiamento:**

Invecchiamento per 8-12 mesi in tonneau di rovere francese.

**Colore:**

Giallo intenso con riflessi oro.

**Profumo:**

Sentori di polpa di banana matura, buccia di nespole e fiori di acacia.

**Sapore:**

Rotondo e persistente in bocca con una alcolicità capace di evidenziare una fitta e bianca trama tannica a corollario di una acidità vegetale e minerale.

**Bottiglia:**

Borgognotta Tradizionale TS.

**Tappo:**

Sughero monopezzo.

**Formati disponibili:**

Bottiglia 0,75 L. Magnum 1,50 L.

**Gradazione alcolica:**

Da 13,50 a 14,50 gradi in base all'annata.

