

Sobrero Langhe Chardonnay 2022

Rypäleiden puristuksen jälkeen mehu pidetään 16 asteessa, käyminen 3-4 päivän ajan sedimenttien erottamiseksi” tarkoittaa, että mehu pidetään 16 asteen lämpötilassa 3-4 päivän ajan, jotta viinistä saadaan erotettua kiinteät aineet (sedimentit). Tämän prosessin aikana sedimentit laskeutuvat pohjalle, jolloin ne voidaan poistaa ennen käymisen aloittamista. Käyminen tapahtuu valikoitujen hiivojen avulla, ja lämpötila pidetään 10 asteessa optimaalisen aromin uuttamisen varmistamiseksi. Viini kypsyy neljän kuukauden ajan ruostumattomassa terästankissa.



Tarha: 1 hehtaarin

Vuosituotanto määrä: 7000 pulloa

Köynnösten ikä 25 vuotta

Tuotetiedot

Maa: Italia

Rypäle/rypäleet: Chardonnay

Vuosikerta: 2022

Sokeri: 2 g/l

Happo: 5,5 g/l

Alkoholi: 13,0%

Pullokoko: 750 ml

Korkki: Luonnonkorkki

Väri: Oljenkeltainen

Tuoksu: Tuoksussa on päihdyttävä ja runsas bukee, joka on huomattavan tiheä, vapauttaen laajan kirjon aromeja: erityisesti keltaista persikkaa, sitrushedelmiä ja trooppisia hedelmiä, sekä houkuttelevia vivahteita vastaleikatusta heinästä, kuivatuista kukista ja akaasihunajasta taustalla. Kauttaaltaan on intensiivinen mineraalinen vaikutelma, jossa on piikivisiä sävyjä.

Maku: Suussa viini on rikas, kermanen ja lähes voinen, ja houkuttelevan sävyn kuivattua mantelia. Tasapainotettu happoisuus ja hienovarainen, mutta jatkuva suolaisen mineraalisuuden säie ohjaa makukehitystä ja auttaa luomaan pitkän, raikkaan ja herkullisen jälkimaun.

Ruokasuositukset: Aperitiivi, Kala, Kasvisruoka