

VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Pliset

Langhe DOC Chardonnay



TECNICA DI PRODUZIONE

I vigneti per questo Chardonnay sono coltivati su terreni con esposizioni da Sud-Est a Sud-Ovest ed una altitudine media di 400 m s.l.m. La scelta di appezzamenti di alta collina è per mantenere una buona acidità e dare longevità al vino.

Dopo una pigiatura soffice con breve macerazione a freddo, si procede con la fermentazione in barrique e la successiva fermentazione malolattica con permanenza sulle fecce fini e continui batonnage.

Si va quindi in bottiglia alla fine dell'estate successiva alla vendemmia, a cui segue un lungo affinamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino intenso.

Profumo: complesso, con sentori di vaniglia e nocciole, oltre ad albicocche essiccate, pasticceria, miele e frutta tropicali.

Sapore: morbido, avvolgente, con la lunghezza tipica di un grande bianco da invecchiamento.

DATI INFORMATIVI

Vitigno: Chardonnay

Gradazione alcolica: 13.50 % vol.

Denominazione: Langhe DOC Chardonnay

Maturazione: Fermentazione e affinamento in barrique e poi lungo affinamento in bottiglia.



VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Pliset 2023

Langhe DOC Chardonnay



WINE ENTHUSIAST
THE WORLD IN YOUR GLASS
BUYING GUIDE

90

JAMESSUCKLING.COM 

92

*An ambitious wine with integrated
toastiness and restrained
grapefruit and melon aromas.
Medium-bodied, it shows a silky
texture and bright flavors. Fresh,
savory finish.*