



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 battonnage.

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.