

DRINKS.

Massolino Chardonnay Langhe DOC 2018 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	407116
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Piémont
Embouteilleur	Azienda Agricola Vigna Rionda S.S., Piazza Capellano 8, 12050 Serralunga d'Alba, Italia
Marque	Massolino
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Structuré, doux et plein de caractère avec des fruits mûrs, une composante minérale et une bonne fraîcheur.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Elaboré à 100% à partir de Chardonnay
Honneurs	
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



Tannin	Non
Température de consommation	12-14 degrés
Millésime	2018
En accord avec	poissons & fruits de mer, viandes rouges, viandes blanches

Description

Les vins des Langhe bénéficient d'une appellation d'origine contrôlée (DOC) depuis 1994. Il s'agit de vins blancs, rosés ou rouges provenant de la région viticole correspondante du Piémont. La cave familiale Massolino est située dans le pittoresque village de Serralunga d'Alba, qui compte un peu plus de 500 habitants. Dans les environs immédiats, la famille cultive plusieurs vignobles d'une superficie totale de 23 hectares. Le Langhe DOC Chardonnay est produit depuis 1992. Les raisins poussent sur un sol marno-calcaire à une altitude de 330 m au-dessus du niveau de la mer et sont traditionnellement récoltés à la main dans la seconde moitié du mois de septembre. La vinification du Chardonnay se fait en partie en barriques, où le vin mûrit sur lies pendant environ six mois, puis est ensuite décanté pour poursuivre sa maturation, et en partie en bouteilles, dans lesquelles le vin vieillit pendant six mois supplémentaires, avant d'être mis sur le marché.