

DRINKS.

Massolino Chardonnay Langhe DOC 2021 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40805121
Alcool	13.5%
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 fraîcheur agréable.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à base de Chardonnay à 100%
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non



Température de consommation	12-14 degrés
Millésime	2021
En accord avec	poissons & fruits de mer, viandes rouges, viandes blanches

Description

Depuis 1994, les vins des Langhe bénéficient d'une appellation d'origine contrôlée (DOC) - il s'agit de vins blancs, rosés ou rouges provenant de la région viticole correspondante du Piémont. La cave familiale de Massolino est située dans le pittoresque village de Serralunga d'Alba, qui compte un peu plus de 500 habitants. La famille cultive plusieurs vignobles d'une superficie totale de 23 hectares, dans les environs immédiats. Le Chardonnay Langhe DOC 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 durant la seconde moitié du mois de septembre. Le Chardonnay est partiellement vinifié en barriques, le vin restant fermente pendant environ six mois, puis est décanté avant de poursuivre sa maturation. Après son embouteillage, le vin mûrit en bouteille pendant six mois avant d'être vendu.