



LIBERWINES 



LANGHE DOC CHARDONNAY

2022

Uva: 100% Chardonnay

Amadurecimento: 6 meses sobre borras finas em tanques de aço inoxidável.

Graduação Alcoólica: 13,5%

Temperatura: 10 - 11°C

Vinícola: Barale Fratelli

Enólogo: Sergio Barale

Origem: Piemonte, Itália



Notas de Prova: O Langhe DOC Chardonnay é um branco surpreendente, elegante e de boa estrutura. Doce, persuasivo, quente, com pêssago e damasco, e com notas vegetais. Encantador e intenso, mostra aromas etéreos de flores brancas, frutas de caroço e notas cítricas frescas.



Técnica de Vinificação: Após as uvas serem colhidas à mão e suavemente prensadas o vinho é fermentado e envelhecido 75% em cubas de inox e 25% em barricas de carvalho. A porção que fermentou em madeira permanece nas barricas por 12 meses para desenvolver estrutura e realçar a complexidade aromática.



Harmonize com: Seu sabor fresco acompanha bem entradas frias, frutos do mar e peixes.