bettalunga

PIAGGIONE

Uvaggio: Chardonnay 100 %

Sistema d'allevamento: Guyot

Vendemmia: Prima decade di settembre

Vinificazione: Solo mosto fiore, derivato da pressatura soffice delle uve, in barriques di rovere francese nuove da 300 litri

Affinamento: In barriques di rovere francese, per 6 mesi sulle proprie fecce di fermentazione

Temperatura di Servizio: 12-13°C

Colore: Giallo paglierino, con riflessi sul verde tenue

Olfatto: Di ottima intensità, dovuto alla lunga permanenza sui lieviti, con note di vaniglia presenti solo lievemente, che lasciano spazio alle note varietali e di frutta quali ananas e pera, con leggere note affumicate.

Gusto: Di grande ampiezza fin da subito, caldo ed avvolgente, con le varie componenti legno/frutto ben amalgamate tra loro; di lunga persistenza nel finale, il quale chiude con una delicata speziatura che ne accentua le doti gustative.

Consumo: Grazie al suo immediato equilibrio, può essere bevuto fin dai primi mesi successivi all'imbottigliamento, anche se il suo potenziale di invecchiamento dovuto alla perfetta acidità ed all'evoluzione delle componenti organolettiche dovute anche all'affinamento in legno, gli consentono di esprimersi al meglio dopo diversi mesi di bottiglia.

Abbinamenti: Si esprime al meglio con piatti importanti a base di crudità di pesce; ben accompagna anche formaggi caprini ed altri a media stagionatura, nonché arrosti di carni bianche, stufati di verdure e primi piatti importanti.

bettalunga
Voc. Bettalunga, 25 Castello delle Forme
Marsciano Pg
Tel: +39 328 270 3450 E-mail: info@bettalunga.it
www.bettalunga.it