

Il Fiore

Il marchio della tenuta **Serra dei Fiori** gioca sulla sintonia degli sguardi dei proprietari, sguardi positivi che si uniscono in fiore, sul gioco, attraverso il seme e valore delle carte.

DENOMINAZIONE: Langhe Bianco d.o.c.

VARIETÀ: chardonnay 70% e 30% nascetta (vitigno autoctono piemontese, semi aromatico con ottima longevità).

VIGNETI: Serra dei fiori, comune di Trezzo Tinella. Vigneto a 400 m slm esposto a sud. Densità impianto 4100 ceppi per ettaro, tralcio rinnovato, inerbimento naturale permanente, concimazioni contenute a base organica.

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO: la pigiatura soffice la si fa direttamente sull'uva messa intera nei torchi. Il mosto viene chiarificato, decantato e mandato nelle vasche di fermentazione dove la trasformazione in vino si compie ad una temperatura fra i 19 ed i 22 °C. L'affinamento continua in acciaio per circa 4 mesi prima di andare in bottiglia per ulteriori 3 mesi.

CARATTERISTICHE: colore giallo paglierino. Vino di grande bevibilità che trova nella freschezza ed eleganza le sue armi migliori. L'apertura aromatica soprattutto floreale lascia spazio ad un secondo tempo di preannunciata mineralità. Al palato è gradevole per freschezza e pulizia, con persistenza e complessità. Ai più pazienti saprà dare particolari soddisfazioni anche dopo un paio d'anni di affinamento in bottiglia. Accompagna antipasti magri, primi piatti delicati e ricette a base di pesce della cucina mediterranea.

SERVIRE A 10-12 °C.



“Braidà”