



ROSSELLO

casa vinicola dal 1920

Langhe D.O.C. Chardonnay (De.C.O. Cortemilia)



Nome: Langhe Chardonnay D.O.C.

Regione: Piemonte

Vitigni: Chardonnay

Annata: 2017

Vigneti: contropalliera con forma di potatura guyot

Altitudine: 350 metri s.l.m.

Clima: 2900 ore somme termiche

Tipologia terreno: medio impasto tendente all'argilloso

Età vigneti: 25 anni

Densità di impianto: 2,40 m x 0,90 m

Resa per ettaro: 90 q.li

Vendemmia: prima quindicina di settembre

Vinificazione: pigia - diraspatura; vinificazione in acciaio con controllo dell'ossigeno

Affinamento: acciaio

Gradazione alcolica: 13 %

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino - dorato

Profumo: note floreali varietali

Sapore: equilibrato e ben proporzionato, sapido in bocca

Capacità bottiglia: 0,75 L

Rosello Cav. Bernardino

Via Bergolo, 10 - 12074 Cortemilia (CN)

Tel. 0173 81844 - P.IVA 03305660049 - info@rossellovini.it