

## NUDO®

### Langhe DOC Chardonnay

---

**Zona di produzione:**

Castiglione Tinella, Piemonte.

**Vigneto:**

Sistema di allevamento controspalliera bassa, guyot con 8 gemme sul capo a frutto, sesto di impianto 6000 piante per ettaro altitudine 400 metri sul livello del mare.

**Vitigno:**

100% chardonnay lavorato in purezza.

**Vinificazione:**

pressatura di uve non diraspate e chiarifica enzimatica con flottazione. Fermentazione in tonneau nuovi di rovere francese con doghe piegate a vapore e non tostati.

**Affinamento:**

Affinamento per 12 mesi in tonneau di rovere francese. Successivo affinamento in bottiglia per oltre 6 mesi.

**Colore:**

Giallo intenso con riflessi oro.

**Profumo:**

Sentori di polpa di banana matura, buccia di nespole e fiori di acacia.

**Sapore:**

Rotondo e persistente in bocca con una alcolicità capace di evidenziare una fitta e bianca trama tannica a corollario di una acidità vegetale e minerale.

**Bottiglia:**

Borgognotta tradizionale TS.

**Tappo:**

Sughero "prima scelta a mano", monopezzo 26x49.

**Formati disponibili:**

Bottiglia 0,75 L.

**Gradazione alcolica:**

Da 13.5 a 14.5 gradi in base all'annata.

**Acidità totale:**

5,5 - 6,3 g/L.

**Zuccheri residui:**

2-3 g/L.

**Estratto secco:**

28 - 29 g/L.

