



PIRA

PRODUTTORI DI VINI TIPICI DAL 1876

LANGHE D.O.C. CHARDONNAY

PIRA



LANGHE D.O.C. CHARDONNAY PIRA

Classificazione: DOC

Vitigno: Chardonnay 100%

Zona di produzione: Langhe, Perno di Monforte d'Alba (CN).

Altitudine Vigneti: 350 – 450 metri s.l.m.

Composizione Terreno: argilloso-calcareo, parzialmente sabbioso e marnoso.

Estensione vigna: 0,5 ha

Età del vitigno: anno di impianto 1992

Esposizione vigne: ovest

Forma di allevamento: guyot.

Produzione media: 80/85 q/ha

Vendemmia: inizio settembre

Metodi di Vinificazione: fermentazione di 10 – 12 giorni in vasche di acciaio a cappello emerso
con frequenti rimontaggi e follatura

Alcool: 13 % vol.

Residuo zuccherino: 2 gr/l

Acidità totale: 5,5 g/l

Temperatura di servizio: 12 gradi

Bicchieri consigliato: calice a tulipano

SCHEDA DEGUSTAZIONE

Caratteristiche organolettiche

Colore:

colore giallo paglierino con riflessi vivaci.

Bouquet:

Profumo intenso, con sentori floreali e fruttati di agrumi e frutti tropicali, con note spiccate di ananas e banana.

Palato:

Gusto pieno e armonico, fresco, persistente e di buona struttura.

Abbinamenti gastronomici:

Ottimo come aperitivo, ideale con antipasti e piatti di pesce. Accompagna formaggi freschi a pasta molle.

