

## LANGHE DOC CHARDONNAY

### *Stissa d'le Favole*

Vino bianco, affinato in legno e prodotto con uve chardonnay. Fresco e ricco di profumi fruttati uniti a leggere note che ricordano il legno, è molto adatto per aperitivi, antipasti e piatti di pesce.

#### CARATTERISTICHE VIGNETO

Collocazione: Comune di Alba;  
Vigneto: Stissa d'le Favole;  
Vitigno: chardonnay;  
Altitudine: 200 m.s.l.m.;  
Esposizione: ovest;  
Origine geologica<sup>1</sup>: Formazione di Lequio - alternanza di arenarie più o meno cementate, sabbie e marne compatte;  
Tipo di suolo<sup>2</sup>: Typic Haplustept, fini e calcarei, dei versanti collinari;  
Anno d'impianto: 1972;  
Densità d'impianto: 4000 ceppi di vite/ha superficie;  
Forma di allevamento: controspalliera;  
Sistema di potatura: Guyot;  
Resa produttiva in uva: 8000 kg di uva/ha superficie;  
Resa produttiva in vino: 5600 l. vino/ha.

#### VINIFICAZIONE

L'uva si vendemmia tra la fine di agosto e l'inizio di settembre. Arrivata in azienda è diraspata, pigiata, raffreddata ad una temperatura di 10-13°C e inviata nella pressa pneumatica per separare (pressatura soffice) le bucce dal mosto. Quest'ultimo è poi lasciato un paio di giorni in vasche di acciaio inox termo-condizionate alla temperatura di 13°C per permettere la separazione del torbido. Sul mosto limpido avviene la fermentazione alcolica, che si svolge ad una temperatura di 15-18°C e dura una ventina di giorni. A fine fermentazione il 25% circa dello chardonnay è immesso in *barrique* (225 L) nuove di primo passaggio dove completa la fermentazione alcolica, svolge la fermentazione malolattica ed è periodicamente agitato (*bâtonnage*) per favorire il contatto tra le *lies* (cellule di lievito) ed il vino, mentre la restante parte rimane sempre sulle *lies*, ma in vasche di acciaio inox. Infine, prima dell'estate, si riuniscono e il Langhe D.O.C. Chardonnay Stissa d'le Favole è imbottigliato e avviato alla commercializzazione.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino carico con sfumature verdognole;  
Odore: intenso, di frutti tropicali soprattutto banana e ananas uniti a sensazioni piacevoli di vaniglia e tostato provenienti dall'affinamento in legno;  
Sapore: fresco, decisamente morbido e molto persistente.

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Per le sue caratteristiche è adatto ad aperitivi, antipasti ed è ottimo per accompagnare piatti di pesce.  
Temperatura di servizio: 14°C



<sup>1</sup> A.V.V. Carta geologica d'Italia 1:100.000;

<sup>2</sup> IPLA, 2007. Carta dei Suoli del Piemonte 1:250.000