

## LANGHE DOC CHARDONNAY

### *Sigiuja*

Vino bianco d'annata, prodotto con uve chardonnay unite ad una piccola percentuale di sauvignon. Fresco e ricco di profumi è molto adatto per aperitivi e antipasti.

#### CARATTERISTICHE VIGNETO

Collocazione: Comune di Treiso;  
Vigneto: Sigiuja;  
Vitigno: chardonnay e sauvignon;  
Altitudine: 300 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 Ustorthent, fini e calcarei, dei versanti collinari;  
Anno d'impianto: 2007;  
Densità d'impianto: 4200 ceppi di vite/ha superficie;  
Forma di allevamento: controspalliera;  
Sistema di potatura: cordone speronato;  
Resa produttiva in uva: 9000 kg di uva/ha superficie;  
Resa produttiva in vino: 6300 L vino/ha.

#### VINIFICAZIONE

Chardonnay e Sauvignon sono raccolti e vinificati separatamente. Si vendemmiano tra la fine di agosto e l'inizio di settembre. Arrivata in azienda l'uva 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. Successivamente si effettua un travaso e il vino è poi lasciato sulle fecce fini (*sur lies*). Infine nel mese di maggio, a 7 mesi dalla vendemmia, si decide l'assemblaggio e il Langhe D.O.C. Chardonnay Sigiuja è imbottigliato e avviato alla commercializzazione.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino chiaro con sfumature verdognole;  
Odore: ampio, con note floreali e di frutti tropicali;  
Sapore: fresco, delicato e di buona persistenza.

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Aperitivi e antipasti.  
Temperatura di servizio: 14 °C



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

<sup>2</sup> I.P.L.A., 2007. Carta dei Suoli del Piemonte 1:250.000