



S O C R É



Chardonnay Langhe

100% Chardonnay

Zona di Produzione: Piemonte,
Barbaresco (CN)

Terreno: sabbioso-argilloso con esposizione est

Vendemmia: manuale

Vinificazione: macerazione di un giorno.

Fermentazione in vasche da 20 hl a temperatura controllata (al di sotto dei 14°C) per una settimana.

Segue passaggio in barrique e fermentazione malolattica

Affinamento: 12 mesi in barrique (1/4 nuove, 3/4 usate una volta). Ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi

Formato: bottiglia da 0,75 l

Grado Alcolico: 15% vol