

# TENUTA

IL NESPOLO VINO BIANCO SAH!  
VIN0428-23

## Scheda tecnica

<b>CATEGORIA</b>	<b>WINE IS A REMATCH</b>
<b>ELEMENTO PRIMO</b>	<b>CHARDONNAY</b>
<b>COLORE</b>	<b>Bianco</b>
<b>ALCOL</b>	<b>13.50</b>
<b>TAPPO</b>	<b>Tecnico</b>

## Vinificazione e Affinamento

100% Chardonnay dai vigneti piantati negli anni '80, cresciuto su suoli argilloso-calcarei con vene sabbiose. Raccolta manuale a inizio settembre a cui segue la pressatura, che deve avvenire nel più breve tempo possibile. La fermentazione viene avviata in acciaio a temperatura controllata; 6 mesi di affinamento sulle fecce fini prima di essere imbottigliato.

## Descrizione vino

Vinificare lo Chardonnay è un po' come una prova del nove, ma per capire la mano del vignaiolo: nel caso di Luca, la sua è una mano dal taglio deciso, che sa in che direzione andare. Riesce ad interpretare i suoli calcareo-argillosi di colore bianco su cui cresce lo Chardonnay, e lo fa lasciando che esso sviluppi tutti i profumi caratteristici; floreali, che richiamano frutta esotica e polpa gialla, con una buona persistenza aromatica che rimane pazientemente nel calice. Pieno, ma delicato; "sah!" come dicono i piemontesi, apriamo una bottiglia, che mamma ha fatto il pesce.



COMPAGNIA DEI CARAIBI S.p.A. Società Benefit  
SEDE LEGALE Via Ribes, 3 - 10010 Colletterto Giacosa (TO)  
SEDE OPERATIVA Via Ribes, 3 - 10010 Colletterto Giacosa (TO)  
Via Vittorio Alfieri 11 - 10121 Torino (TO)

+39 0125 791104 - [www.compagniadecaraibi.com](http://www.compagniadecaraibi.com) - [info@compagniadecaraibi.com](mailto:info@compagniadecaraibi.com)