

AMPELIO

LANGHE
DOC
CHARDONNAY



Vini fini, pura consistenza di sottile spessore. Ampelio: elegante, fine, pulito e schietto racconta la capacità di umanizzare l'ampelografia, portando la vite a vita. Lo studio della vite è in grado di elevare vini e territori, proprio come la ricerca dietro il nostro Ampelio.



100% Chardonnay



Castino e
Serralunga d'Alba



Terreno calcareo
e arenaceo ricco
di marna



Vette sino
a 650 m s.l.m



Est e Sud-est



Sistema: guyot
5000 ceppi/ha



fine
Settembre



13,5% vol



10-12 °C



0,75L



Vegano

NOTE TECNICHE

L'uva raccolta a mano viene riposta in piccole cassette e inserita intera direttamente nella pressa, in modo che la buccia sia conservata al meglio. Dopo la pressatura soffice, il mosto ottenuto viene conservato per circa 24 ore in vasche di acciaio, depositando così tutte le parti solide più grossolane e consentendo al prodotto una maggiore limpidezza. Dopo 24-36 ore viene innescata la fermentazione ad opera di lieviti indigeni e verso la metà di questa, parte del mosto (70%) viene travasato in botti di legno (rovere francese da 5 hl di capacità). L'affinamento si protrae fino a primavera inoltrata ed è periodicamente sottoposto a batonnage, per far sì che la maggior parte delle sostanze nobili contenute nelle cellule di lievito

vengano cedute al vino. Terminato il periodo di affinamento, le due frazioni, sia quella contenuta nell'acciaio che apporta la parte più floreale e fresca, sia quella contenuta nel legno, caratterizzata dalla morbidezza, si uniscono per dare vita al blend finale. Verso metà estate il vino è pronto per essere imbottigliato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

L'assaggio fa emergere un aroma complesso ma fresco, fruttato, intenso, piacevolmente fumé. Il gusto è sapido, dritto, armonico e di lunga persistenza. Grazie al microclima del terroir da cui proviene la sapidità è accentuata, mentre il grado alcolico non rimane elevato. Con il passaggio in tonneaux conserva meravigliosamente gli aromi primari che si accen-

tuano nel tempo. E infatti in grado di esprimersi al meglio dopo alcuni mesi di affinamento in bottiglia, e possiede stoffa e nerbo per conservarsi a lungo.

ABBINAMENTI

Ottimo abbinamento dall'aperitivo, lo Chardonnay è un ideale compagno per tutte le portate. Per la sua cremosità si accompagna perfettamente con i tipici formaggi a pasta molle della tradizione piemontese, la sua morbidezza si sposa con piatti a base di pollo, come la tradizionale Cesar Salad messicana e indubbiamente la sua rotondità esalta i frutti di mare, come con i gamberi siciliani di Mazara del Vallo o piatti a base di pesce, come il filetto di merluzzo norvegese.

AMPELIO

LANGHE
DOC
CHARDONNAY



Vini fini, pure texture of thin thickness. Ampelio: elegant, fine, clean and outspoken tells the ability to humanize “ampelography”, the art of vine identification, bringing the grapes to life. The study of the vine is capable of elevating wines and territories, just like the research behind our Ampelio.

 Chardonnay	 Up to 650 m. a.s.l.	 End of september	 0,75L
 Castino and Serralunga d'Alba	 East and South-East	 13,5% vol	 Vegan
 Calcareous and arenaceous soil rich in marl	 Sistem: guyot 5000 plants/ha	 10-12 °C	

TECHNICAL NOTES

The hand-picked grapes are placed in small crates and placed whole directly into the press, so that the skin is best preserved. After soft pressing, the must obtained is kept for about 24 hours in steel tanks, thus depositing all the coarser solid parts and allowing the product to become clearer. After 24-36 hours, fermentation is initiated by indigenous yeast and towards the middle of this, part of the must (70%) is transferred into wooden barrels (5 hl capacity French oak). Refinement lasts until late spring and is periodically subjected to bâtonnage, so that the majority of the noble substances contained in the lees cells are transferred to the wine. At the end of the ageing period, the two fractions,

both the one contained in steel, which brings the most floral and fresh part, and either the one contained in wood characterised by softness, are combined to create the final blend. By mid-summer, the wine is ready to be bottled.

TASTING NOTES

The tasting brings out a complex but fresh, fruity, intense, pleasantly fumé aroma. The taste is sapid, straight, harmonious and long persistent. Thanks to the microclimate of the terroir from which it comes, the sapidity is accentuated, while the alcohol content does not get high. The passage in tonneaux wonderfully preserves the primary aromas that are accentuated over time. It is in fact

able to express itself at its best after a few months of bottle ageing and possesses the makings and vigor to last a long time.

PAIRINGS

Excellent as an aperitif, this wine is an it can be served throughout a meal. For its creaminess it goes perfectly with the typical soft cheeses of the Piedmontese tradition, its softness is combined with chicken dishes, such as the traditional Mexican Cesar Salad and undoubtedly its roundness enhances the seafood, as with the Sicilian prawns of Mazara del Vallo or fish dishes, such as the fillet of Norwegian cod.