

A M P E L I O

LANGHE
DOC
CHARDONNAY



Siamo abituati a non essere mai sopra le righe, talvolta però nascono vini estrosi ed eccentrici: i Fuoriclasse. Ampelio racconta la capacità di umanizzare l'ampelografia, portando la vite a vita. Nasce dalla volontà di immedesimarsi in quest'uva, lo Chardonnay, scoprendone il totale equilibrio ed armonia, alla ricerca della pace dei sensi nel bicchiere.



Chardonnay



Alba,
Serralunga d'Alba
e Diano d'Alba



Marne calcaree
e arenace



Vigneti di media
e alta collina



Est e ovest



Sistema: guyot
5000 ceppi/ha



Il decade
di Settembre



14,0 % vol



10-12 °C



0,75L

NOTE TECNICHE

Vinificazione: dopo la pigiatura si ha l'immediata separazione del mosto dalle bucce, cui segue la refrigerazione e la decantazione statica. Infine la fermentazione con lieviti selezionati, in parte (70%) in contenitori di acciaio inox a temperatura controllata (16-18° C), in parte (il rimanente 30%) in piccoli fusti di rovere nuovi di Allier da 225 litri.

Affinamento: la permanenza nel legno dura circa 6 mesi, durante i quali si completa la fermentazione

malolattica. Nella primavera successiva alla vendemmia si procede all'assemblaggio delle due parti e quindi all'imbottigliamento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

L'assaggio fa emergere un aroma complesso ma fresco, fruttato, intenso, piacevolmente vanigliato. Il gusto è sapido, secco e morbido, pieno, armonico e di lunga persistenza. È in grado di esprimersi al meglio dopo alcuni mesi di affinamento in bottiglia, possiede stoffa e nerbo per conservarsi a lungo.

ABBINAMENTI

Pur essendo un grande aperitivo, a tavola - grazie alla sua struttura - rappresenta un ideale compagno anche per tutte le portate.

A M P E L I O

LANGHE
DOC
CHARDONNAY



We are used to never being above the lines, however sometimes we create original and unconventional wines. Ampelio expresses the ability to humanize “ampelography”, the art of vine identification, bringing the grapes to life. We’ve tried to identify ourselves with a noble variety, Chardonnay, in order to discover its perfect balance and elegance, in search for plenitude and harmony in the glass.



Chardonnay



Alba,
Serralunga d'Alba
and Diano d'Alba



Calcareous and
arenaceous
marl-rich soil



Medium-high
hillside vineyards



East and west



System: guyot
5000 plants/ha



11 decade of
September



14,0 % vol



10-12 °C



0,75L

TECHNICAL NOTES

Vinification: The great versatility and adaptability of Chardonnay make it an universal vine, and although it has only been grown in the Langhe for a few years, these hills have immediately passed on their special qualities: aromas and structure. Wine-making process: after crushing, the must is immediately separated from the skins and is refrigerated and undergoes static racking. The fermentation is then carried out using selected yeasts, 70% in stainless steel

at a controlled temperature (16-18° C), and the remaining 30% in small new Allier oak barrels holding 225 litres.

Aging: the permanence in the wood lasts about 6 months, during which the fermentation is completed.

TASTING NOTES

A complex aroma emerges on tasting, but it remains fresh, fruity and intense, with attractive vanilla. Its sapid flavour is dry and supple at the same time, full, harmonious and long-lasting. It is at its best after several months in the

bottle, with the right stuffing and muscle for lengthy keeping.

PAIRINGS

As well as being a great aperitif, its structure means that it can be served throughout a meal.