



LANGHE CHARDONNAY SOFIA



Sulle pendici della collina Ausario versante Est in un anfiteatro naturale sorge questo vigneto di Chardonnay dal 1995 Il terreno argilloso unito a una altitudine di media collina e a un versante cardinale fresco, conferiscono al nostro chardonnay; corpo sapidità, mineralità, buona acidità e profumi eleganti, complessati da un breve affinamento in barrique e tonneau.

Lo chardonnay Sofia è in onore a due grandi arti; Enologia e Cinema.

The east side of Ausario Cru is a natural amphitheater, dedicated to the cultivation of Chardonnay since 1995.

The clay soil, combined with the medium altitude of the hill (380 mts), gives to our chardonnay a full-bodied flavor, characterized by good acidity, elegant aromas and mineral flavors. A short aging in oak barrels and tonneau makes the wine softer and complex, with a rich bouquet of fruits and flowers.

Chardonnay Sofia is dedicated to enology and cinema.

IL VINO / THE WINE

Colore giallo intenso con leggere sfumature verdognole. Profumi eleganti e intensi con sfumature di frutta esotica, note di ananas e pesca gialla, mitigate da un velo di vaniglia e tabacco ambrato.

Al palato si presenta con buona acidità e un corpo ricco e avvolgente in una suadente armonia estrattiva.

Straw yellow with light green notes with elegant and intense nose with hints of tropical fruit, pineapple and peach, softened by a veil of vanilla, amber and tobacco. The palate comes up with good acidity and minerality and a rich and fascinating body.

L'UVA / THE GRAPES

VITIGNO: Chardonnay

GRAPES: Chardonnay

ESPOSIZIONE: Est

EXPOSITION: East

TERRENO: Argilloso calcareo (marne bianche).

SOIL: Clay and limestone (white marl)

VENDEMMIA: 1°-2° settimana settembre

HARVEST: 1st - 2nd week in September

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:
Pesce alla griglia o al forno, Crostacei, carni bianche speziate.

GASTRONOMIC : grilled or baked fish, shellfish, spicy poultry.