

Langhe Chardonnay D.O.C. “L'Angelica”®



Denominazione: Langhe Chardonnay D.O.C.

Millesimato: sì

Zona di provenienza: Langhe

Nella storia aziendale, il primo anno di produzione risale al: 1989

Tipo di agricoltura: sostenibile volta a ridurre le sostanze anticrittogamiche

Tipo di impianto: Guyot 4000 ceppi per Ha

Resa per Ha: 50-60 q

Tipologia uve: 100% Chardonnay

Vinificazione: subito dopo la pigiatura soffice in bianco, il mosto viene introdotto in barrique, dove porterà a compimento la fermentazione in ambiente a temperatura controllata

Affinamento: invecchiamento in barriques per circa 18 mesi e primo affinamento in cemento per circa 12 mesi.

Durata prevista: 15 anni ad oltre

Formati disponibili: 0,75 L / 1,5 L

Esame visivo: Nel calice appare lucente, trasparente, cristallino quasi brillante.

Esame olfattivo: Al naso, il vino si presenta pulito, fine e delicato. L'attacco è giocato su un'importante nota fruttata, in cui spicca una fragranza agrumata, dominata dalla scorza di cedro, che dona freschezza. Segue un piacevole sentore di banana, che arricchisce il profilo fruttato. Sul piano floreale, si percepiscono con nitidezza l'essenza del fiore di sambuco e la nota raffinata dell'anice stellato, che contribuiscono alla complessità aromatica.

Il legno è presente in modo discreto ed educato, perfettamente integrato, senza mai coprire gli altri elementi. Chiude il profilo una leggera nota di pepe bianco e una sottile tostatura.

Esame gustativo: Al gusto conferma una linea gustativa perfettamente coerente con quanto percepito al naso: una corrispondenza gusto-olfattiva lineare e precisa. Il vino avvolge il palato con morbidezza e una sensazione vellutata, quasi fosse una carezza, che accompagna il sorso con eleganza e rotondità. L'alcool è perfettamente integrato, sostiene la struttura senza mai eccedere, contribuendo all'equilibrio complessivo.

La freschezza e la sapidità emergono in modo nitido, regalando dinamismo e profondità, mentre una piacevole polverosità e una sottile gessosità si fanno sentire sul finale. Le morbidezze e le durezza risultano perfettamente bilanciate, dando al vino una sensazione di compiutezza e armonia.

In bocca il vino si mostra intenso, strutturato, opulento, con una presenza gustativa piena e avvolgente. La persistenza è lunga, profonda, lasciando un ricordo netto e duraturo, a conferma di una grande personalità.

I dati riportati sono frutto di una media di più anni che possono variare a seconda dell'annata in oggetto.

Podere Rocche dei Manzoni

Località Manzoni Soprani, 3 - 12065 Monforte d'Alba (CN) - Tel. +39 0173 78421
info@rocchedeimanzoni.it