AZIENDA AGRICOLA RONCHI
Viticoltori da quattro generazioni

Denominazione vino: Langhe Chardonnay Doc

Vigneti: parte nel Comune di Barbaresco e parte nel Comune di Guarene.

Anni d'impianto: tra il 1998 e il 2014

Vitigno: Chardonnay 100%

Esposizione: Est e Sud-Est

Suolo*:* terreno marnoso e calcareo, con infiltrazioni argillose a Barbaresco, di medio impasto con infiltrazioni sabbiose a Guarene.

Coltivazione: quasi interamente manuale dei filari impiantati a girapoggio.
Potatura a Guyot tradizionale con modificazione ad archetto lasciando circa 8 gemme sul tralcio fruttifero. Si effettua una lavorazione autunnale del terreno a file alterne, seminando all'occorrenza leguminose e altre erbe da sovescio. Non si pratica concimazione chimica.
I trattamenti antiparassitari sono basati sulla lotta integrata e sul metodo della confusione sessuale contro la tignola.

Vendemmia: le uve vengono raccolte a mano in genere tra l'ultima decade di agosto e la prima di settembre.

Vinificazione: avviene con diraspatura dei grappoli e pressatura soffice. La fermentazione inizia in contenitori di acciaio a temperatura controllata e prosegue in botti di legno.

Maturazione: si svolge in barrique e in botte di rovere per circa un anno. All'imbottigliamento in primavera segue un adeguato affinamento in bottiglia, variabile da annata ad annata.

Note gustative: vino di colore giallo paglierino carico, ha profumo intenso, persistente, con prevalenza di profumi fruttati che ricordano mela, banana, litchis e spezie dolci, sottile venature eteree e lievi note agrumate. In bocca è fresco, pieno, lungo, di buon corpo e ottima spalla acida, caldo sul finale.

Abbinamenti: offre ampia gamma di abbinamento dai gratinati di pesce alle carni bianche in salsa, dalla pasta con sughi di pesce ai paté di pollame, fino alle ricette con formaggi fusi.

Servizio: si consiglia di servirlo in calice a tulipano attorno a 10-12° C di temperatura.

Conservazione: conservato a bottiglia coricata, al buio e lontano da vibrazioni e sbalzi di temperatura dà il meglio di sé fino a 10 anni dalla vendemmia.