



i Patriarchi

Dal vigneto **Slizza**, nasce il **Langhe Chardonnay Doc I Patriarchi**, la nostra interpretazione dello Chardonnay nel *terroir* di Langa. Il terreno collinare con una buona percentuale di marne e sabbie e la fresca brezza serale rendono questo vigneto ideale alla produzione di un vitigno a bacca bianca come lo Chardonnay. Il risultato è un vino dove la potenza delle uve surmature si esprime con la complessità scaturita dalla prolungata sosta del mosto a contatto delle bucce.

The **Slizza** vineyard produces the **Langhe Chardonnay Doc I Patriarchi** - the Francone interpretation of the Langa *terroir's* Chardonnay. The sandy marl-rich soil of this hill and the evening light breeze provide the best conditions to grown Chardonnay vines. As a result the wine shows a great complexity in the nose and mouth thanks to the rich over ripened grapes and the prolonged must contact on lees.

Vigneto Slizza - Comune di Neive

Vineyard Slizza - Municipality of Neive

Vitigno 100% Chardonnay

Grape variety 100% Chardonnay

Vinificazione Vendemmia manuale in cassette intorno al 15 di settembre. Macerazione di 36 ore sulle bucce. Fermentazione in botti e barriques di rovere francese (foreste di Allier e Vosges). Affinamento in barrique con batonnages fino all'estate successiva alla vendemmia. Affinamento in bottiglia per 9 mesi.

Winemaking Manual harvest with crates in middle of September. 36 hours on lees contact. Fermentation in barrels and French oak barriques (from Allier and Vosges forests). Ageing in barriques with *batonnages* up to the first summer after harvest. 9 months refinement in bottles.

Degustazione Profumo complesso dove i sentori fruttati di pesca e frutta esotica si fondono con quelli di pane grigliato e vaniglia. In bocca una piacevole freschezza e ampiezza di gusto si accompagnano a un sottofondo fruttato e aromi di nocciola e pane grigliato, che ricordano le qualità olfattive. Retrogusto tipicamente amarognolo.

Tasting notes Complex fruity bouquet with peach, exotic fruit notes and hints of grilled bread and vanilla. The mouth displays a great balance of freshness, wide and full taste, fruity undertones, hazelnut and grilled bread sensations recalling the nose. Typical bitter aftertaste.

Epoca di beva Tra 2 e 6 anni dalla vendemmia.

Best drunk From 2 to 6 years after harvest

Temperatura di servizio: 10 °C

Serving temperature 50 °F

Abbinamenti Pairings

Piatti di pesce dal sapore intenso, antipasti anche caldi, primi piatti anche di mare o delicati. Formaggi freschi ed erborinati.

Savoury fish dishes, hot or cold starters, fish first courses or delicate pasta dishes and fresh or blue-veined cheese.

LANGHE CHARDONNAY DOC

FRANCONI