



LANGHE CHARDONNAY DOC

Vigneto Gallina - Delle Rose

Il **Langhe Chardonnay Doc Vigneto delle Rose**, della gamma **Antichi Poderi dei Gallina** della famiglia Francone, nasce dalla rigorosa selezione dell'uva in vigneto e dall'incontro fra tradizione e moderne tecniche di cantina. Il vigneto è situato nello storico cru **Gallina** di Neive, uno dei più importanti e rinomati in Piemonte. Grazie alla splendida combinazione tra terreno calcareo ed esposizione ideale, le uve producono vini di grande struttura e dagli aromi intensi.

The Francone **Langhe Chardonnay Doc Vigneto delle Rose**, under the **Antichi Poderi dei Gallina** range, is the result of the careful grapes selection in the vineyard management and the right balance between traditional choices and modern winemaking practices in cellar. The vineyard is a part of **Gallina**, one of the most important Piedmont's cru. Thanks to the magical interaction between its chalky soil and ideal exposure, it produces well-structured and deep-scented wines.

Vigneto Gallina - Le Rose, Comune di Neive

Vineyard Gallina - Le Rose, Municipality of Neive

Vitigno 100% Chardonnay

Grape variety 100% Chardonnay

Vinificazione Vendemmia manuale intono al 10 settembre. Pressatura lenta e soffice. La fermentazione si sviluppa in modo lento e graduale a 18-20 °C per preservare la fragranza e gli aromi fruttati. Segue una maturazione sulle fecce fini di circa 5 mesi, per sviluppare la complessità aromatica e gustativa.

Winemaking Manual harvest on about 10th September. Slow and soft pressing. Slow and gradual fermentation at 65-70 °F to preserve the full-scented fruity aromas. About 5 months ageing on lees in order to increase aromatic complexity and flavour depth.

Degustazione Colore giallo dorato. Bouquet di frutta bianca e *bonbon*, con sentori di pane grigliato e lievito. La bocca ricorda le sensazioni olfattive con note fresche e fruttate. Buona persistenza con un tipico retrogusto di nocciola.

Tasting notes Golden-yellow in colour. White flesh fruit bouquet and candy notes with hints of grilled bread and yeast. In the mouth it reminds of the nose features with fresh and fruity sensations. Long-lasting and typical hazelnutlike aftertaste.

Epoca di beva Fino a 24-30 mesi dalla vendemmia.

Best drunk Within 24-30 months after harvest

Temperatura di servizio 8-10 °C

Serving temperature 46-50 °F

Abbinamenti

Ottimo come aperitivo e nell'abbinamento con antipasti delicati, piatti a base di pesce, *quiches* e formaggi freschi.

Pairings

Perfect as an aperitif or with delicate starters, fish dishes, quiches and fresh cheese.

