

Chloris 2022



LANGHE DOC RIESLING

Chloris è il nome scientifico (Linneo 1758) del Verdone, la tipologia di passero presente in etichetta. Il disegno è frutto dell'arte e della fantasia di Gianni Gallo, come del resto tutte le etichette dei nostri vini.

Denominazione: Langhe Doc Riesling

Vitigno: Riesling

Vigneto di produzione: attiguo alla cantina

Età media dei vigneti: 17 anni

Vinificazione: Pressatura dell'uva intera e stabulazione del mosto per 72 ore. Decantazione naturale e fermentazione alcolica a temperatura controllata.

Fermentazione malolattica: non viene svolta

Affinamento: in vasche di acciaio per 6-7 mesi a contatto con le fecce fini e i suoi lieviti. Non svolge la fermentazione malolattica. Affina almeno 1 anno in bottiglia.

Primo anno di produzione: 2022

Bottiglie prodotte nel 2022: 3.600

Caratteristiche: alla vista si presenta di color giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso esprime intensi aromi fruttati con note di pompelmo e albicocca con sfumature verso un leggero vegetale, almeno in questa sua fase giovanile. Confidiamo inoltre che il Chloris sia un vino dal notevole potenziale di invecchiamento e potrà stupirci con gli anni. Al palato si distingue per la piacevole freschezza e sapidità, che si distende armoniosamente verso note fruttate ricche e persistenti.

Grado alcolico: 13,64 % Vol

Acidità totale: 6,58 g/l

Estratto secco: 20,90 g/l

pH 3,42



Azienda Agricola Abbona di Abbona Marziano & C.
Borgata San Luigi, 40 - 12063 Dogliani (CN)
t. +39 0173 721317 | f. +39 0173 709999 | abbona@abbona.com
abbona.com