

Ladoix Blanc

L'azienda a conduzione familiare è costituita da 10 ettari di terreno ai piedi della collina di Corton che vengono coltivati con attento rispetto del terroir e dell'ambiente.

Cinque generazioni hanno lavorato con passione per sviluppare la qualità dei nostri vini e per far risaltare le caratteristiche delle uve e del terroir, gestendo con cura la terra, lavorando con il clima e le stagioni e, dove possibile, utilizzando metodi naturali per combattere malattie e sviluppare il nostro raccolto.

Zone di produzione

Nella tenuta pratichiamo la Lotta ragionata contro le malattie. I trattamenti vengono effettuati in base alle condizioni climatiche e sono innescati dalla professionalità del nostro vignaiolo. Sull'intera tenuta si effettuano frequenti arature, appena necessario per favorire la vita microbica e per avere un terreno sempre pulito dalle erbacce.

Eseguiamo anche la defogliazione sulla faccia del filare del sole nascente, per permettere all'uva di sfruttare ogni raggio di sole.

Una vendemmia verde viene effettuata ogni volta che è necessario avere una maturazione ottimale.

Vitigni e impianti

Chardonnay 100%. Le viti hanno un'età media di 10 anni, con una resa di 57 q/ha.

Vinificazione

Al termine della vendemmia, le uve vengono pressate delicatamente in pressa. Il succo viene poi chiarificato per eliminare le fecce più grossolane. I succhi vengono poi messi in botti di rovere francese per iniziare la fermentazione alcolica. L'invecchiamento in botti di rovere è un passaggio importante per produrre un vino di qualità. Ladoix rimane per 11 mesi in botti di rovere nuove al 30%.

Note organolettiche

Ha un colore giallo paglierino chiaro con riflessi dorati, i suoi profumi tendono all'acacia, spesso impreziositi da un accento burroso. Vivace e preciso, pur sapendo contenere lo slancio, è un vino la cui grassezza e ampiezza bilanciano la freschezza spontanea.

Abbinamenti gastronomici

Un vino che si abbina perfettamente al vitello a una matelote di pesce senza dimenticare i formaggi erborinati, i formaggi di capra e le gruviere.

Formato della bottiglia

750ml

Temperatura di servizio

10°-12°C