



LANGHE BIANCO

Questo vino nasce dall'abbinamento di due vitigni importanti, uno internazionale il Sauvignon Blanc e l'altro autoctono l'Arneis.

L'obiettivo è quello di proporre un vino con caratteristiche sensoriali legate al territorio e quindi un vino dotato di una struttura importante ma soprattutto di eleganza e di armonia.

Le uve vengono vinificate separatamente, vista la diversa epoca di maturazione; terminata la fermentazione il vino viene affinato parte in legno e parte in acciaio inox per circa 12-15 mesi a contatto con i propri lieviti.

Trascorso tale periodo i due vini vengono assemblati e poi imbottigliati.

L'affinamento continua ancora in bottiglia per alcuni mesi prima di essere messo in commercio.

Il Langhe Bianco ha colore giallo paglierino con riflessi dorati, sontuoso all'olfatto con un'impressionante ricchezza fruttata. Il giusto equilibrio tra il corpo e l'acidità esaltano gli aromi rendendo il vino elegante, armonico e persistente.

Scheda tecnica

Vitigni: Sauvignon Blanc e Arneis

Terreno: calcareo

Altitudine: 300 m s.l.m.

Esposizione: sud

Sistema di allevamento: Guyot

N° ceppi per ettaro : 4000

Resa in vino per ettaro: 50hl

Vendemmia: inizio settembre

Vinificazione: in bianco a temperatura controllata

Affinamento: legno e in acciaio per 12-15 mesi

Affinamento in bottiglia: 4-6 mesi

Gradazione: 13,5-14%

Zuccheri: 2 g/l

Estratto: 25 g/l

pH: 3,3

Acidità: 5,5-6 g/l

Abbinamenti: il Langhe Bianco predilige i crostacei in genere, i primi e secondi di pesce, i formaggi di media stagionatura.

Il Langhe Bianco grazie alla nobiltà delle due uve di partenza saprà competere e migliorarsi nel tempo.