



## ADESSO • LANGHE DOC 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 18 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.

L'Adesso bianco ha colore giallo paglierino con riflessi dorati, sontuoso all'olfatto con una marcata nota minerale. Il giusto equilibrio tra il corpo e l'acidità esaltano gli aromi rendendo il vino elegante, armonico e persistente.

**Vitigni:** Sauvignon Blanc e Arneis

**Terreno:** calcareo

**Altitudine:** 300 m slm

**Esposizione:** sud

**Sistema di allevamento:** Guyot

**N° ceppi per ettaro :** 4000

**Resa in vino per ettaro:** 70hl

**Vendemmia:** inizio settembre

**Vinificazione:** in bianco a temperatura controllata

**Affinamento:** legno 18 mesi

**Affinamento in bottiglia:** 12 mesi

**Gradazione:** 13,5-14%

**Zuccheri:** 2 g/l

**Estratto:** 23 g/l

**pH:** 3,20-3,30

**Acidità:** 5,50-5,70g/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.