



LANGHE BIANCO DOC

VITIGNI: RIESLING, VIOGNER, ARNEIS

COLORE:

giallo paglierino tenue, con riflessi verdognoli, vivo e luminoso.

PROFUMO:

il bouquet è intrigante, con note aromatiche tipiche del riesling. Ricorda la mela verde ed il limone, ma anche note floreali di biancospino.

SAPORE:

Asprigno grazie all'acidità tipica del vitigno, sapido, fruttato e gradevolmente acidulo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Eccellente come aperitivo, con stuzzichini salati a base di sfogliatine, acciughe e salumi. Si abbina molto bene al pesce di mare sia al forno che alla griglia, ed ai formaggi caprini.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%VOL

VENDEMMIA:

manuale a metà settembre con accurata cernita delle uve

VINIFICAZIONE:

diraspa-pigiatura e successiva pressatura in pressa a polmone. Successivo travaso, a cui segue la fermentazione. Viene poi effettuato il batonage per 2/3 volte a settimana per circa 20 giorni sulle feccie fini (o Nobili).

AFFINAMENTO:

il vino pronto all'inizio dell'anno nuovo, entra subito in commercio, dopo aver subito un invecchiamento di circa 5 mesi in acciaio inox; il vino è di pronta beva in quanto la sua fragranza è giovanile e il confezionamento viene effettuato subito, ai fini di preservare i profumi fruttati, varietali e caratteristici del Roero che da sempre contraddistinguono l'azienda.