

LANGHE BIANCO

DOCG

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

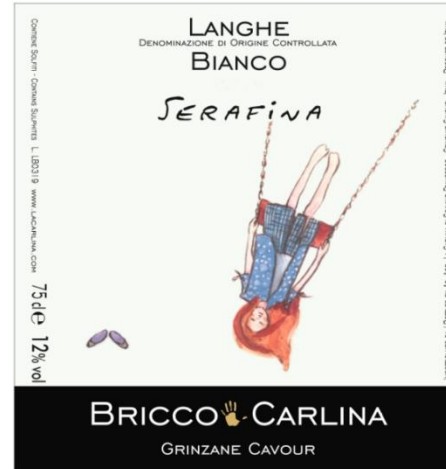
Vitigno: Favorita
Tipologia di terreno: argilloso- calcareo Esposizione ed altitudine: sud-est - 250 m
Resa per ettaro: 90 ql/ettaro Periodo di vendemmia: seconda/terza settimana di settembre
Raccolta: 100% a mano in cassette
Collocazione geografica: Grinzane Cavour

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Vinificazione: diraspatura, macerazione prefermentativa in pressa a freddo (4 h a 4°C), pressatura soffice delle uve, fermentazione per approssimativamente 20 giorni a bassa temperatura (15°C).
Affinamento sulle fecce fini per approssimativamente 6 mesi con batonnage settimanale.

CARATTERISTICHE DEL VINO

Colore: giallo paglierino con riflessi verde chiaro.
Profumo: fragrante ma delicato, con note di fiori bianchi, come biancospino ed acacia accompagnati da una fresca nota citrina, con riflessi di pera e lime.
Palato: delicate e persistente supportato da una vena acida e da un sapore di mele renette che ne esalta il gusto.
Conservazione: 2 anni o più, a seconda dell'annata; si raccomanda di conservare la bottiglia in posizione orizzontale in un posto fresco ed asciutto. Temperatura di servizio ideale: 8/10 ° C.
Abbinamenti: di pronto beva, ottimo con antipasti delicati, pesce verdure e carni bianche. Ottimo per aperitivo.



Bottiglia: Europa
Tappo: Sughero
Unità per scatola: 6/12

Bottle: Europa
Closure: cork
Units per case: 6/12

AGRONOMIC CHARACTERISTICS

Grape variety: Favorita
Soil: clayey-calcareous
Exposure and altitude: south-east - 250 m
Max crop./hectare: 90 ql/hectars
Harvest period: second/third week of September
Picking up: 100% by hand in small cases
Growing location: Grinzane Cavour

OENOLOGICAL CHARACTERISTICS

Vinification: de-stemming, short prefermentative maceration for 4 h at 4°C, soft pressing of the grapes, fermentation for approx. 20 days at low temperature (15°C). Maturation

WINE CHARACTERISTICS

Colour: Light straw-yellow in colour with pale green reflections.
Nose: fragrant and delicate with white flower scents such as hawthorn and acacia, accompanied by a fresh citrus fruits notes, with pear and lime sparks
Taste: delicate and persistent supported by an acid vein and with rennet apple scents which exalts the taste.
Storage: 2 years or more, depending on the vintage; it is therefore recommended to store the bottles lying down in a dry place at a cool temperature.
Serving temperature: 8/10 ° C.
Pairing foods: To be enjoyed when young, it goes perfectly with delicate appetizers, fish, vegetables and white meat.

