

Langhe Bianco DOC Sciulun



Bezeichnung: Langhe Bianco DOC

Sonnenlage: Südwesten, Westen

Böden: sehr steil, nachgebend, schwer zu bearbeiten, sehr lehm- und sandhaltig

Rebsorte: Chardonnay 90% - Sauvignon 10%

Produktionsgebiet: Monforte d'Alba und Madonna di Como

Weinlese: von Hand mit Auswahl der Trauben im Weinberg.

Erntezeit: zweite September-Woche.

Ertrag pro Hektar in kg Trauben: 6.500

Vinifikation: Weißweibereitung mit Kaltmazeration.

Gärungszeiten: der Most wird von den Schalen getrennt, und für 1 Monat zur Gärung in Barriques gefüllt.

Gärtemperatur: 20°C.

Reifung in der Kellerei: der neue Wein verbleibt 12 Monate in den Barriques, wobei die Hefe laufend aufgerührt wird (Bâtonnage).

Flaschenreifung: 6 Monate.

Produktion in Flaschen: 6.000 zu 0.75 l.

Gastronomische Kombinationen: Strukturierter Weißwein.

Optimal zu besonders würzigen Fischen, bedeutenden Käsesorten und hellem Fleisch.

Serviertemperatur: 12° - 14°

Alkoholgehalt: variabel von 12,50 bis 13,50% Vol, je nach Jahrgang.

Er besitzt eine kräftige strohgelbe Farbe; fruchtiges, reiches und komplexes Bukett mit Anklängen an Mineralien, reife gelbe Früchte und leicht boisè. Im Munde entfaltet er sein großes aromatisches Potential und eine feine Säure; geschmackvoller und lang anhaltender Abgang.