

Langhe Bianco DOC Sciulun



Denominazione: Langhe Bianco DOC

Esposizione solare: Sud-Ovest/Ovest

Terreni: molto acclivi, plastici, di difficile lavorazione e ricchi di argilla e sabbia

Vitigno: Chardonnay 90% - Sauvignon 10%

Area di produzione: Monforte d'Alba e Madonna di Como

Vendemmia: manuale con selezione dell'uva in vigneto.

Epoca di raccolta: seconda settimana di settembre.

Kg di uve per ettaro: 6.500

Vinificazione: in bianco con macerazione a freddo delle bucce.

Tempi di fermentazione: il mosto viene separato dalle bucce e messo a fermentare in botte per 1 mese.

Temperatura di fermentazione: 20° C.

Affinamento in cantina: il vino nuovo rimane in botte da 25 hl per 12 mesi.

Affinamento in bottiglia: 6 mesi.

Bottiglie prodotte: n. 6.000 da 0.75 L.

Abbinamenti gastronomici: vino bianco strutturato.

Ottimo con pesci molto saporiti, formaggi importanti e carni bianche.

Temperatura di servizio: 12° - 14°

Gradazione alcolica: varia da 12,50 a 13,50% Alc/Vol a seconda dell'annata.

Colore giallo paglierino carico al naso si evidenzia un bouquet ricco e complesso, note minerali, frutta gialla matura e lieve boise.

In bocca rivela un grande potenziale aromatico, una delicata acidità e chiude in un finale sapido e molto persistente.