



Langhe Bianco

Denominazione di Origine Controllata

San Vittore

Vitigno: Vionier 100%

Posizione vigneti: Canale d'Alba

Terreno: argilloso calcareo

Vendemmia: metà Settembre

Vinificazione: Anfora

Formato: 75 cl. / 1,5L Magnum scatola "Anfora"

Vinificazione: dopo una attenta valutazione per stabilire l'esatta epoca di vendemmia che concili i valori ottimali di zuccheri e acidi, l'uva viene raccolta manualmente.

La vinificazione seguita è molto particolare, perché si applica il concetto della macerazione tra buccia e mosto anche per un vino bianco.

In questo modo otteniamo un arricchimento del vino per quanto riguarda i profumi e la struttura, con la garanzia di un'ottima longevità. Tutte le lavorazioni effettuate dalla raccolta dell'uva alla macerazione sono svolte a freddo per evitare di estrarre troppa materia colorante, da qui il nome di criomacerazione. Per le successive operazioni il vino sosta per alcuni mesi nelle anfore fino a quando non viene assemblato nelle vasche di acciaio per poter imbottigliate.

Profilo sensoriale: il profumo è molto intenso e persistente, con sentori di albicocca e mela, con note finali di camomilla. In bocca il vino si presenta sapido, di buona struttura ed armonico con un leggero gusto di legno rilasciato dalle botti di legno.

Accompagna egregiamente antipasti, primi a base di pasta e risotti, piatti della cucina marinara.

Temperatura di degustazione: 12-13°C

