

LANGHE BIANCO D.O.C.



La denominazione Langhe esprime pienamente la viticoltura dinamica dell'area. Langhe è un territorio con varietà di terreni non comuni in qualsiasi altra regione vinicola italiana e forse il mondo. Il gran numero di varietà coltivate è giustificata dal clima e dal complesso terroir con marne calcaree, sabbiose e argillose, talora mescolate insieme

Vitigni: Chardonnay 100%

Zona di produzione: colline di media altitudine (200-300 m slm) nel comune di Novello.

Suolo di origine miocenica, con marne calcaree

Vinificazione

La raccolta dell'uva è fatta a mano tra la prima e la seconda settimana di Settembre

Dopo la soffice spremitura dei grappoli il mosto separato dalle bucce viene posto a fermentare a bassa temperatura previo la refrigerazione e decantazione statica del mosto

Maturazione

Affinamento in acciaio e stabilizzazione a freddo prima dell'imbottigliamento

Note di degustazione

Colore giallo paglierino

Intenso bouquet che ricorda i fiori e frutta fresca

Sensazioni di freschezza in bocca, elegante

Abbinamenti gastronomici

Eccellente come aperitivo, è perfetto con antipasti, pesci e crostacei carni bianche, primi piatti leggeri e pizza

Temperatura di servizio: 10° C

Bottle size

Lt. 0,75



PIEMONTE - ITALY info@flli-casetta.it www.flli-casetta.it
tel +39 0173 65010 fax +39 0173 65177