



**VARIETA':** LANGHE BIANCO

**ZONA DI PRODUZIONE:**

**TERRENO:** argilloso-calcareo

**VIGNETI:** Colline dell'Alta Langa, 650 mt slm

**DENSITA':** 4000 PIANTE/Ha

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Controspalliera

**POTATURA:** Guyot

**VINIFICAZIONE:**

Handpicked grapes are de stemmed and pressed; follows the controlled temperature (14°-16°C) fermentation in 'bianco' for about 12 days. The wine is stored in steel vessels, periodically decanted to remove the dregs. Finally, at the beginning of the spring, the wine is filtrate to make it more clear and bright.

**COLORE:** Giallo paglierino brillante.

**PROFUMO:** Sentori intensi e fruttati con note floreali.

**GUSTO:** Il sapore è fresco, piacevolmente fruttato e sapido; la buona acidità permette di apprezzarlo specie durante la stagione calda.