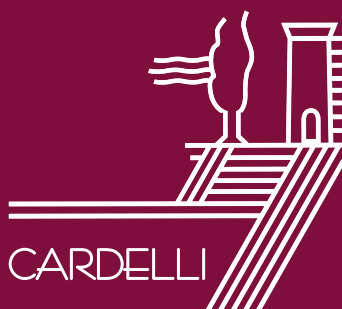




LANGHE BIANCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Varietà	Langhe Bianco DOC
Terreno	Marnoso-argilloso-calcareo, poco profondo
Sistema di allevamento	Controspalliera
Potatura	Guyot
Vinificazione	L'uva, vendemmiata a mano, viene diraspata e pressata; tutte le lavorazioni effettuate, dalla raccolta alla macerazione, sono svolte a freddo per evitare di estrarre troppa materia colorante. Per le successive operazioni il vino sosta esclusivamente in vasche di acciaio. Filtrazione prima dell'imbottigliamento per renderlo limpido e brillante.
Uvaggio	100% Chardonnay
Colore	Giallo paglierino
Profumo	Il profumo è molto intenso e persistente, con sentori di albicocca e mela, con note finali di camomilla.
Sapore	In bocca il vino si presenta sapido, di buona struttura ed armonico.
Abbinamenti	Accompagna egregiamente antipasti, primi a base di pasta e risotti, piatti della cucina marinara.
Gradazione	12,5%



AZIENDA AGRICOLA CARDELLI DANILO

Via San Antonino 12 bis Albaretto della Torre
12050, Cuneo - Italia
P.IVA: 02506000047