



## LANGHE DOC BIANCO

### Vitigni

Chardonnay, Arneis

### Zona di Produzione

Piemonte, nel cuore delle Langhe e Monferrato - Patrimonio dell'umanità UNESCO.

### Vinificazione

Le uve, vendemmiate manualmente, vengono diraspate e pigiate. Segue una soffice pressatura, dopodiché inizia la fermentazione del mosto a una temperatura controllata di 14-16°C per un periodo di 3 settimane circa. Il vino rimane poi ulteriori due mesi per affinamento sui lieviti prima dell'imbottigliamento.

### Caratteristiche

Di colore giallo paglierino con riflessi dorati, un profilo olfattivo elegante con sentori floreali uniti a note fruttate.

### Abbinamenti

Ideale con i formaggi e piatti tipici del territorio (come il vitello tonnato), piatti a base di cereali e verdure, pesce.

### Temperatura di Servizio

10°-12° C

### Bottiglia

Borgognotta Authentique

### Dati analitici

Alcool: 13% vol.

Zuccheri: 4 g/l



**SCHENK**  
ITALIAN · WINERIES