



LANGHE DOC BIANCO

Vitigni

90% Chardonnay, 10% 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.

*Casali
del
Barone*



SCHENK
ITALIAN · WINERIES