



LANGHE BIANCO

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO: Rossese 100%. Il Vitigno, originario delle Cinque Terre, nasce a bacca bianca e tende a maturare verso fine settembre-inizio ottobre. Giunto nelle Langhe a fine Ottocento, è stato recuperato in vecchi vigneti di Monforte verso la metà degli anni '70.

ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Monforte d'Alba - sottozona Castelletto. Terreno di tipo Elveziano (fondi marini emersi, formatisi nel tardo Miocene, 10-12 milioni di anni fa) di medio impasto (limo, argilla e sabbia in percentuali bilanciate), ricco di sali minerali e calcare attivo.

COLTIVAZIONE DEL VIGNETO: Controspalliera potata Guyot, su colline in pendenza (30-40%) esposte a sud-est.

RESA PER ETTARO: 65 ettolitri.

VINIFICAZIONE: La raccolta manuale dell'uva avviene nell'ultima decade di settembre. Dopo la pigiatura e la diraspatura, il mosto viene stoccato per la crio-macerazione in vasche termo condizionate. La fermentazione avviene in parte in vasche di acciaio a freddo e in parte in botte di legno di rovere a temperatura di cantina (16-20 °C).

AFFINAMENTO: Al termine della fermentazione alcolica, il vino viene lasciato *sur lies* con batonage frequenti fino a malo lattica avvenuta.

In seguito, effettuando ancora periodicamente il batonage, il vino viene lasciato sui suoi lieviti fino a giugno, momento in cui si procede al travaso prima dell'imbottigliamento.

CARATTERI ORGANOLETTICI: L'ampio spettro olfattivo, regala un bouquet agrumato, con piacevoli nuances erbacee. Un vino dalla spiccata personalità, vivo e sapido, con un ottimo potenziale di invecchiamento.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ottimo con crostacei, pesce in genere, ma anche con formaggi di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12 gradi.

CONSERVAZIONE: Si consiglia di conservare la bottiglia coricata in luogo fresco e ventilato, proteggerla da qualsiasi fonte luminosa e lontano da rumori e vibrazioni.