



In etichetta
Idee e fantasia
all'aria,
un caos primordiale
che prenderà forma

Ode al Manzoni Bianco: un omaggio al terroir di Langa

Langhe DOC Bianco Cinque

- Cru/MGA:** Comune di Roddi e Rodello
Vitigno: Manzoni Bianco 100%
Altitudine: 200 e 500 metri slm
Esposizione: Nord – Ovest e Sud
Suolo: limoso-argilloso, poco calcareo, originato dalle Marne di Sant'Agata Fossili laminate (Roddi) e limoso-sabbioso, molto calcareo, originato dalla Formazione di Lequio (Rodello).
- Vendemmia:** manuale in cassetta
Vinificazione: le uve raccolte in cassetta sostano in cella frigo per 5 gg circa prima di essere pigia-diraspate.
Qui inizia la fermentazione alcolica con macerazione che si protrae per circa 3/4 gg fino alla separazione delle vinacce e la loro pressatura.
Il mosto che ne deriva termina la fermentazione senza le bucce a bassa temperatura
Affinamento: rovere e acciaio
- Colore:** Giallo intenso con riflessi dorati
Profumo: profumo intrigante di fiori bianchi, sospesi su un delicato e persistente fondo di note di idrocarburo.
Gusto: bocca ricca in volume e persistenza, finale con sentori di frutti carnosi e talvolta esotici
T° di servizio: 12° - 14° C
- Formato:** capacità 750 mL in bottiglia Albeisa da 575 gr.
Chiusura tappo in silicone a matrice organica
N° bottiglie: 1500 / 2000
1^ annata: 2019

