

LANGHE D.O.C. SUNSI

VITIGNO

Chardonnay, Sauvignon blanc.

ZONA DI PRODUZIONE

Area di produzione del Langhe D.O.C.

VENDEMMIA

Manuale, metà settembre.

VINIFICAZIONE

Diraspatura, macerazione a freddo per 24-48 ore del pigiato, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox. Dopo un primo travaso il vino è lasciato sulle fecce fini di fermentazione dove viene agitato periodicamente.

AFFINAMENTO

In serbatoi di acciaio inox.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, accompagna brillantemente antipasti, piatti a base di pasta, carni bianche e pesci d'acqua dolce, crostacei e pesci di mare cotti alla brace.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6°-8°C

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino, limpido e brillante.
Espressione olfattiva ampia, fruttata, con ricordi di miele e frutta esotica, di buona intensità e persistenza.
In bocca è secco, fresco, di buona struttura e con un sottile retrogusto erbaceo.

