

Scheda Tecnica

LANGHE BIANCO DOC “LE COCCINELLE”

Zona di origine

La Morra

Vitigno

Arneis e Viognier

Vinificazione e affinamento

Diraspatura delle uve suguita per una piccola parte, da criomacerazione, e per la maggior parte da vinificazione in bianco con successivo assemblaggio delle due partite.
Fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata.
Affinamento in acciaio fino alla primavera successiva alla vendemmia e imbottigliamento.

Colore

Giallo paglierino con lievi riflessi verdolini

Profumo

Intenso, avvolgente con note di frutta tropicale e sentori di erbe aromatiche

Sapore

Gradevolmente sapido, fresco, equilibrato con retrogusto che richiama le sensazioni olfattive

Le Coccinelle

LANGHE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

BIANCO



AGRICOLA
Bran