

Scheda tecnica

LANGHE BIANCO DOC “REBELLE”

Zona di origine

La Morra

Vitigno

100% Viognier

Vinificazione e affinamento

Soffice spremitura dell'uva intera e decantazione statica del mosto ottenuto. Fermentazione in vasche d'acciaio termocondizionate e successivi travasi periodici per la separazione del deposito. Successivamente alla fermentazione parte della massa viene trasferita in tonneaux (5hL di volume) a tostatura bionda per circa sei mesi per poi ricongiungersi prima dell'imbottigliamento con la restante parte in acciaio.

Colore

Giallo paglierino carico

Profumo

Intenso, fresco con note di albicocca, miele fiori di campo e frutti esotici.

Sapore

Equilibrato, fresco, minerale con buona acidità che conferisce persistenza e pienezza gustativa

