

## 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

