

Langhe Bianco Rebelle

Zona di origine:

La Morra

Vitigno:

Viognier

Vinificazione e affinamento:

Inserimento delle uve in pressa a temperatura controllata e pressatura soffice della durata di circa 3/4 ore con leggero contatto pellicolare.

Dopo la pressatura avviene la decantazione statica e poi inizia la fermentazione a temperatura di 16/17°C in vasche d'acciaio termo condizionate.

Ad un terzo circa della fermentazione alcolica avviene il travaso di metà della massa in tonneaux (nuovi e usati) l'altra metà massa termina la fermentazione in acciaio.

Durante la permanenza in tonneaux vengono eseguiti batonnage per mantenere le fecce nobili in sospensione.

Ad inizio della successiva primavera si effettua il blend delle due masse e ad inizio estate avviene la filtrazione e la messa in bottiglia.

Profumo:

Intenso, avvolgente con note marcate di albicocca e fiori bianchi

Sapore:

Fresco, avvolgente e morbido ad inizio sorso, con note di frutta gialla

Gradevolmente sapido sul finale

Colore:

Il colore è giallo paglierino intenso