

Quando



Langhe Doc Bianco

Denominazione di Origine Controllata

Produciamo solamente un vino bianco che combina le caratteristiche di due vitigni, viognier (vitigno francese) che dona sentori floreali e aromatici e arneis (vitigno autoctono piemontese) che dono mineralità.

Le vigne sono posizionate nelle parti con una esposizione nord (quelle meno pregiate) questo ci permette di mantenere freschezza e acidità. La decisione di coltivare vitigni bianchi è anche una decisione di sostenibilità aziendale in quanto andiamo a "sfruttare" parti di collina che altrimenti non sarebbero coltivabili a vite in quanto non adatte a vitigni rossi.

Varietà: 50% Arneis 50% Viognier

Altitudine: 200 s.l.m.

Terreno: Argilloso-calcareo

Agricoltura: Biologica

Sistema di allevamento: Guyot

Età media delle piante: 15 anni

Epoca di vendemmia in funzione dell'annata:

Fine agosto/inizio settembre

Fermentazione: con lieviti indigeni, macerazione 3 ore sulle bucce, fermentazione in acciaio per 30 giorni

Affinamento: 6 mesi in vasca di acciaio, 1 mese in bottiglia