

Langhe Bianco DOC

Vino prodotto con uve Barbera, provenienti dai nostri vigneti di Montelupo Albese.

-Altitudine: 525 m s.l.m

-Superficie totale: 1,3 ha/ettari

-Sistema di allevamento e densità d'impianto: Guyot tradizionale con 5000 viti/ha

-Resa per ettaro: 70 q.li

-Età media delle viti: 15 anni

-Vendemmia: Effettuata a mano a fine settembre

-Prima annata di produzione: 2018

-Bottiglie prodotte: 2000 bottiglie

-Gradazione alcolica: 12,5°/14,5°

-Vinificazione e affinamento: La vinificazione di questa Barbera è la seguente: dopo la pigiatura, il mosto ottenuto viene subito pressato, con una forza non molto alta, in modo da riuscire a tenere solo il mosto più chiaro e limpido senza buccia.

Finisce nei tini in acciaio, nei quali fermenta per 6-7 giorni, a temperatura controllata.

A fermentazione finita viene travasato e messo a riposare in acciaio, a 15°-17°, circa 6 mesi, per poi essere imbottigliato.

-Note: Si consiglia di servire a una temperatura non superiore ai 10°.

Vino corposo e molto fresco, adatto per antipasti, primi piatti e formaggi freschi.