

Langhe d.o.c. Bianco Jovine



Analisi fisico-chimica

Alcol svolto: 13 Vol%

Acidità totale: 6,2 g/l

Estratto secco netto: 20 g/l

Zuccheri riduttori: 3,0 g/l

Wine Analysis

Alcohol: 13 Vol%

Total acidity: 6,2 g/l

Total extract: 20 g/l

Residual sugar: 3,0 g/l

Caratteri organolettici:

Colore:

giallo paglierino con leggeri riflessi verde

Profumo:

fruttato, con decisi, sentori di mela e fiori d'acacia

Sapore:

fresco con sensazioni citrine piacevoli ed una buona persistenza

Assemblaggio:

favorita/chardonnay

Tasting Notes

Color:

straw yellow in color with light green reflections

Bouquet:

fruity with soft sensations of honey and acacia

Flavor:

fresh citrus sensations and a strong pleasantly persistent finish

Blend:

80% favorita/20% chardonnay