

Langhe DOC Bianco "Jovine"



VITIGNO: Sauvignon, Chardonnay, Pinot Nero.

PROVENIENZA: comune di Trezzo Tinella

ALTITUDINE: 420 m.

ESPOSIZIONE: sud-ovest..

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot.

TERRENO: marnoso, argilloso e tufaceo.

VINIFICAZIONE: Diraspatura e breve macerazione con le bucce, 80% fermentazione in vasche d'acciaio con controllo della temperatura a 12° C / 15°C il rimanente 20% fermentazione in barriques con ulteriore affinamento per 6 mesi.

INVECCHIAMENTO: 6 mesi in vasche d'acciaio sulle fecce fini della fermentazione con ripetuti batonage. Segue affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

AROMA: intenso, aromatico, con note vegetali di ortica e salvia.

SAPORE: armonioso e complesso, rotondo e invitante con una lunga sapidità.

ABBINAMENTO: antipasti e zuppe di pesce, carni bianche e formaggi a pasta semi dura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C.