

LANGHE DOC BIANCO OTTENUTO DA UVE BARATUCIAT *BERLU 'D CIAT 2023*

PODERE
RUGGERI
CORSINI

GENERE: VINO BIANCO FERMO
AREA: LANGHE - MONFORTE D'ALBA (CN)
VARIETA': 100% BARATUCIAT.
Vino ottenuto da uve *Baratuciat* della nostra azienda.

Alcool: 11.87 % by vol.
Acidità totale: 6.35 grammi per litro
Estratto non riduttore: 19.5 grammi per litro
Anidride solforosa totale: 65 mg/L

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

COMUNE: Monforte d'Alba
SUPERFICE: 0.2 ettari
ALTITUDINE: circa 470 metri
ESPOSIZIONE: Nord Ovest
TERRENO: Tortoniano, arenarie di Diano
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot VSP
DENSITA': 5000 piante/ettaro
ETA' DEL VIGNETO: 4 anni
VENDEMMIA MANUALE

2023 PRODUZIONE:
933 bottiglie 0.75 L

ENOLOGIA

La vinificazione inizia dopo una raccolta manuale in cassette, con pressatura immediata. Dopo la chiarificazione a freddo, la fermentazione a temperatura controllata avviene a circa 13/14 gradi seguita da decantazione. Dopo 6 mesi di permanenza in tini di acciaio inox il vino viene imbottigliato nel mese di Aprile 2023.

NOTE DEGUSTATIVE

Il suo colore è giallo paglierino. Profumi di fiori bianchi e frutti tropicali con note di ananas, con il tempo si arricchisce di note minerali. Fresca acidità.

ABBINAMENTI

Berlu 'D Ciat è un vino elegante ricco di una fresca acidità. Servito ad una temperatura tra i quattro e i sei gradi. Si abbina in modo ideale con antipasti, primi piatti delicati, pesce, frutti di mare, formaggi freschi e verdure.