

LANGHE DOC BIANCO 2024

PODERE
RUGGERI
CORSINI

GENERE: VINO BIANCO FERMO
AREA: LANGHE - MONFORTE D'ALBA (CN)
VARIETA': ARNEIS, SAUVIGNON BLANC, CHARDONNAY.
Vino ottenuto da uve della nostra azienda.

Alcool: 12.89 % by vol.
Acidità totale: 5.02 grammi per litro
Estratto non riduttore: 18.4 grammi per litro
Anidride solforosa totale: 80 mg/L

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

COMUNE: Monforte d'Alba
SUPERFICE: 1.3 ettari
ALTITUDINE: circa 420 metri
ESPOSIZIONE: Est
TERRENO: Elveziano - calcareo argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot VSP
DENSITA': 5000 piante/ettaro
ETA' DEL VIGNETO: 27 anni
VENDEMMIA MANUALE

2024 PRODUZIONE:
13.044 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 quattro mesi di permanenza in tini d'acciaio. Imbottigliato nel Marzo 2025.

NOTE DEGUSTATIVE

Profumo intenso e persistente con note di frutta tropicale e sentori di erbe.
Il sapore è piacevolmente minerale, fresco ed equilibrato con un retrogusto che riflette le sensazioni olfattive.

ABBINAMENTI

Il Langhe DOC Bianco è un vino di struttura impressionante, che può essere invecchiato fino a due anni. Va servito ad una temperatura tra gli otto e i dieci gradi. Può essere bevuto come aperitivo, ma dà il meglio di sé abbinato ad antipasti, primi piatti e piatti a base di pesce.