



Langhe Bianco Collaretto

Vitigno

Chardonnay 70%, Riesling 30%

Vigneto

Comune: La Morra Santa Maria San Biagio, Foglio n. 15, Particelle n. 37,38, 20

Proprietà: altitudine 200 m s.l.m., esposizione Est, sesto d'impianto 2,70x0,90m, densità 4000 ceppi/ha, allevamento a Guyot a contropalliera.

Età: 10 anni

Ettari: 1,20 ha circa

Resa/ha: 90q/ha

Epoca di raccolta

Prima decade di settembre

Produzione

8.000-10.000 bottiglie

Imbottigliamento a fine primavera

Vinificazione e affinamento

Raccolta manuale in cassette, diraspa-pigiatura, crio-macerazione per 18 ore, pressatura del mosto e illimpidimento statico a circa 8°C per 48 ore. Fermentazione in acciaio inox e affinamento sui propri lieviti per sei mesi. Imbottigliamento in primavera.

Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino con caldi riflessi dorati, all'olfatto è ampio e ricco, con note agrumate e accenni tropicali, in risalto un frutto maturo, pieno, ma tonico. In bocca è minerale, morbido, piacevole.

Note

La grande versatilità ed il buon adattamento dello Chardonnay ne fanno un vitigno universale. Un altro grande vitigno a bacca bianca è il Riesling. Non abbiamo saputo resistere al desiderio di piantarlo. I terreni di Langa hanno conferito a questi due vitigni le loro particolari qualità.

