



Langhe Bianco DOC

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



*Il vino non si beve
soltanto, si annusa, si
osserva, si gusta, si
sorreggia
e... se ne parla.*

(Eduardo VII 1841-1910)

TERRITORIO

Età dei vigneti: 25 anni
Caratteristiche del terreno: Calcareo-arenacei
Esposizione: Sud-Est
Altitudine: 395 m.s.l.m.
Paese: Castiglione Tinella
Densità: 7000 piante/ha
Resa: 80q/ha
Epoca di vendemmia: Metà-fine settembre

VINIFICAZIONE:

Temperatura di fermentazione: 18° C
Rimontaggi: 0
Follature: 0
Resa in vino: 70%.
Fermentazione mallo lattica: 0%

COMPOSIZIONE CHIMICA:

Grado alcolico: 13%
Acidità totale: 6 g/l
Ph: 3,3

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo paglierino poco intenso
Profumo: Fine, delicato e sali minerali
Sapore: Gradevole, secco, caratteristico
Longevità: 1 anno
Abbinamento gastronomico: Piatti a base di pesce,
antipasti e ricchi aperitivi

Azienda Agricola Filippa Diego- Cod. Fisc. FLPDGI89E09A479S
PARTITA I.V.A. 03750230041- Via Manzotti, 39 Castiglione Tinella
(CN) 12053 - +39 3291804652- www.vitivinicolafilippa.com