

# *Langhe Bianco Le Coccinelle*

## *Zona di origine:*

La Morra

## *Vitigno:*

Arneis e Viognier

## *Vinificazione e affinamento:*

Le uve vengono vinificate separatamente, in una prima fase il processo è il medesimo. Inserimento delle uve in pressa a temperatura controllata e pressatura soffice della durata di circa due ore.

Dopo la pressatura avviene la decantazione statica e poi inizia la fermentazione a temperatura di 16/17°C in vasche d'acciaio termo condizionate.

Al termine della fermentazione alcolica avviene il raffreddamento della vasca dell'arneis per evitare la fermentazione malolattica e travaso del viognier in legno. Ad inizio della successiva primavera si effettua il blend dei due vini, ad inizio estate avviene la filtrazione e la messa in bottiglia.

## *Profumo:*

Intenso, avvolgente con note di frutta tropicale e frutta gialla.

## *Sapore:*

Gradevolmente sapido, fresco ed avvolgente, equilibrato con retrogusto che richiama le sensazioni olfattive.

## *Colore:*

Il colore è giallo paglierino.