

# *Langhe Bianco Rebelle*

## *Zona di origine:*

La Morra

## *Vitigno:*

Viognier

## *Vinificazione e affinamento:*

Inserimento delle uve in pressa a temperatura controllata e pressatura soffice della durata di circa 3/4 ore con leggero contatto pellicolare

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

Ad un terzo circa della fermentazione alcolica avviene il travaso di metà della massa in tonneau (nuovi e usati) l'altra metà massa termina la fermentazione in acciaio

Durante la permanenza in tonneau vengono eseguiti batonnage per mantenere le fecce nobili in sospensione

Ad inizio della successiva primavera si effettua il blend delle due masse e ad inizio estate avviene la filtrazione e la messa in bottiglia

## *Profumo:*

Intenso, avvolgente con note marcate di albicocca e fiori bianchi

## *Sapore:*

Fresco, avvolgente e morbido ad inizio sorso, con note di frutta gialla

Gradevolmente sapido sul finale

## *Colore:*

Il colore è giallo paglierino intenso