

BIANCO PRESTIGE

Langhe D.O.C. Bianco

IL MIO VITIGNO

100%
Chardonnay

 Copyright L'Artistica Editrice - www.ampelografia.it



IL MIO BICCHIERE

Calice
per vini bianchi secchi



Note di degustazione:.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

SOBRERO
VINI

BIANCO PRESTIGE

Langhe D.O.C. Bianco

TIPOLOGIA: Vino bianco secco.

DENOMINAZIONE: Denominazione di Origine Controllata (D.O.C) dal 1994.

VITIGNO: 100% Chardonnay.

ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Castiglione Falletto (Provincia di Cuneo, Piemonte).

STORIA: Il nome Langhe Bianco indica un vino, appunto bianco, che può essere prodotto con diverse tipologie di uva, sia in purezza che in assemblaggio. Alcune tipologie sono autoctone (Arneis, Favorita, Cortese, Erbaluce, Barbera Bianca, Nascetta, Timorasso, Rossese Bianco), altre alloctone (Chardonnay, Müller-Thurgau, Pinot Bianco, Riesling e Riesling Italico, Sauvignon, Sylvaner Verde, Bussanello e Incrocio Manzoni). La famiglia Sobrero ha optato per la vinificazione in purezza della bacca Chardonnay, considerando l'incredibile varietà delle sue componenti aromatiche e l'ottima resa del suo vitigno. Questo vitigno è ormai diffuso a livello mondiale, ma come suggerisce il nome nasce in Francia, precisamente in Borgogna nella zona del Mâconnais, in un paesino chiamato appunto Chardonnay. È frutto di un incrocio spontaneo avvenuto in epoca Carolingia fra il Pinot Nero e il Gouaisb (detto anche Gouais Blanc). La sua coltivazione nelle Langhe è relativamente recente ma in continua espansione, visti i lusinghieri risultati enologici.

VINIFICAZIONE: Gli chardonnay appena raccolti giungono ancora integri in cantina, dove vengono immediatamente diraspatis e pigiati attraverso l'utilizzo di moderni macchinari che permettono di separare i raspi dagli acini e dalla buccia, dove sono contenute le parti più nobili ed aromatiche del grappolo. Il mosto fiore ottenuto dalla prima e seconda pigiatura passa in un serbatoio d'acciaio a temperatura controllata (intorno ai 14° C) per impedire l'avvio della fermentazione. Segue poi una decantazione della durata di 3 o 4 giorni che permette di eliminare il deposito, quindi si lascia avviare la fermentazione con l'aggiunta di lieviti selezionati e allo stesso tempo si abbassa la temperatura dai 18°C ai 10°C per consentire lo sviluppo degli aromi.

AFFINAMENTO: Una volta terminata la fermentazione con i lieviti, il Langhe Bianco riposa esclusivamente in acciaio per 3 o 4 mesi. Imbottigliato dopo essere stato filtrato, conclude il suo affinamento per alcuni mesi in bottiglia in posizione orizzontale prima di essere messo in commercio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Presenta un colore giallo paglierino dorato, con riflessi splendidi, solari, vivaci e brillanti. Il profumo è di grande impatto: caldo, complesso, con un'ampia espressione fruttata e aromatica che spazia dalla pesca gialla agli agrumi e alla frutta esotica. Ha inoltre un'intensa cornice minerale con sfumature di fieno, fiori secchi e miele d'acacia. Il gusto è ricco, cremoso, quasi burroso, con una notevole ricchezza di frutto succoso. In conclusione si avverte una spiccata vena di mandorla, mentre un'acidità calibrata regala una sensazione fresca e piacevole alla beva.

VITA MEDIA DEL VINO: Vino giovane da consumare preferibilmente nei suoi primi anni di vita.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Può essere servito come ottimo calice da aperitivo, ma grazie alla sua struttura equilibrata è anche il compagno ideale della cucina marinara, ad esempio un pasto a base di pesce e crostacei dall'antipasto alla pietanza. Ottimo anche coi primi a base di minestre, creme di verdura e pasta anch'essa condita con verdure o frutti di mare. Interessanti gli abbinamenti con le carni bianche, meglio se di pollame o coniglio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Va servito fresco (8°C – 10° C) ma non ghiacciato.

GRADAZIONE ALCOLICA: Il disciplinare di produzione prevede un minimo di 10,5 % vol., ma il Langhe Bianco dei Sobrero tende ad essere più alcolico. Inoltre, a seconda dell'annata si attestano variazioni fra il mezzo grado e un paio di gradi.

CONTENUTO: Bottiglia da 75 cl.



SOBRERO Vini: Via Alba Monforte, 39 - 12060 Castiglione Falletto (CN) – Italia
Tel. & Fax +39 0173 6294 - Cell. Pier Franco +39 347 0759341 - Cell. Carlo +39 340 6507491
info@sobrerovini.com - www.sobrerovini.com