**NOMINATIVO:** LANGHE BIANCO VIOGNIER

**VITIGNO:** VIOGNIER 100%
**COLORE:** BIANCO
**ALCOOL:** 12,5% vol.
**ZUCCHERI RESIDUI:** 130 g / l
**ACIDITA TOTALE:** 5,60 g / l
**TOTALE S02:** 110
**LIBERO SO2:** 60

**VIGNETI:**

**ZONA DI PRODUZIONE:** SANTO STEFANO BELBO
**ALTIMETRIA DEI VIGNETI:** 200 \ 300 METRI SUL LIVELLO DEL MARE
**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** GUYOT
**IMPIANTI / ETTARI:** 4.500 \ 5.000
**QUANTITA / ETTARO:** 10 ton / ha
**SUOLO:** ARGILLOSO-CALCAREO- MARNE BIANCHE
**MEDIA ETÀ VIGNETO:** 4

**VINIFICAZIONE:**

**CONTATTO CON LA PELLE PERIODO:** VINIFICAZIONE BIANCO

**FERMENTAZIONE PERIODO:** 15 GIORNI IN VASCA D'ACCIAIO

**TEMPERATURA** 15 ° C

**INVECCHIAMENTO:** 8 MESI IN BARRIQUE

**COLORE:** GIALLO PAGLIERINO

**IMPRESSIONI DI DEGUSTAZIONE:** CALDO , ROTONDO E UNA FRESCHEZZA DOVUTA ALLA SUA BUONA ACIDITA

**TEMPERATURE DI DEGUSTAZIONE:** 6 \ 8 ° C

**ACCOPPIAMENTO**: IDEALE COME APERITIVO , PESCI E FORMAGGI FRESCHI