

Langhe Bianco DOC

Diavolo Bianco



Informazioni di base

Vitigno: vari vitigni a bacca bianca
Colore: bianco
Tipologia: fermo
Paese/Regione: Italia
Alcool svolto: 13.00% vol.
Zucchero residuo: 3.09 g/l
Numero di bottiglie prodotte: 600



Vigna

Terreno: sabbioso
Esposizione: sud ovest
Metodo agricolo: tradizionale guyot
Anno d'impianto: 2015
Data della vendemmia: settembre
Tipo di vendemmia: manuale
Geolocalizzazione: Montà



Vinificazione

Metodo: fermentazione a temperatura controllata, affinamento in barrique di rovere per 12 mesi
Temperatura: 25°C
Durata: 15 giorni (fermentazione)
Malolattica: no
Affinamento: sì
Età delle botti: 1 anno
Tipo di botte: barrique
Tipo di legno: rovere
Livello di tostatura: non tostati, ma piegati a vapore
Tempo in legno: 12 mesi
Tempo minimo in bottiglia: 6 mesi



Basic information

Cépage: white grape vines
Color: white
Type: still
Country/Region: Italy
Alcohol percentage: 13.00% vol.
Sugar rate: 3.09 g/l
Number of bottles produced: 600



Vineyard

Soil: sandy
Exposure: south-west
Agricultural method: guyot, traditional
Year of plantation: 2015
Date of harvest: September
Type of harvest: manual in crates
Geolocation: Montà



Winemaking

Method: fermentation at a controlled temperature, racking with soft pressing aging in oak barrels for 12 months
Temperature: 25°C
Length: 15 days
Malolactic: no
Aging: yes
Age of barrels: 1 year
Barrels type: barrique
Wood type: oak
Level of toast: steam-bent, untoasted barrels
Aging time in wood: 12 months
Minimum aging in bottle: 6 months



Colore giallo paglierino, profumo fresco e delicato, con sentori di sambuco, mandorla dolce, pera e vaniglia. Il gusto è secco e speziato. Si accompagna bene con primi burro e salvia o crostacei, omelette di erbette e formaggi freschi.

Straw yellow color, fresh and delicate aroma, with hints of elderberry, sweet almond, pear and vanilla. The taste is dry and spicy. It goes well with first courses seasoned with butter and sage or shellfish, omelettes and fresh cheeses.