

ANNATA 2020

Langhe Bianco DOC

Diavolo Bianco



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 erbe e **formaggi freschi**.

Informazioni di Base

Nome del prodotto: Langhe Bianco DOC Diavolo Bianco

Vitigno: vari vitigni a bacca bianca

Denominazione: Langhe Bianco

Classificazione: DOC

Colore: bianco

Tipologia: fermo

Paese/Regione: Italia

Annata: 2020

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: affinamento in barrique di rovere per 12 mesi

Temperatura: 25°C

Durata: 15 giorni (fermentazione)

Malolattica: sì

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

Bottiglia

Peso della bottiglia vuota: 450 g

Data imbottigliamento: settembre 2021

Potenziale d'invecchiamento: 10 anni

Dimensione del turacciolo: 24x44

Materiale del turacciolo: sughero

Tipo di bottiglia: bordolese newline

