

# LANGHE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

## BIANCO



**VITIGNO:** Riesling Renano 100%.

**VIGNETI:** Il vigneto è stato impiantato nel 1994 sulla collina Cenciurio.

**CARATTERISTICHE DEL SUOLO:** In superficie il terreno è caratterizzato da una elevata percentuale di sabbie, più in profondità, a 2 metri circa le sabbie lasciano il posto a strati di marne gialle ricche di microelementi.

Esposizione: sud-est

Altitudine del vigneto: 220 m s.l.m.

Fittezza d'impianto: 5000 piante per ha

Potatura Guyot con un carico di circa 8-9 gemme per ceppo.

Produzione per pianta: 1,2 kg di uva.

Resa ettaro: 5500 kg di uva circa.

**EPOCA DI VENDEMMIA:** Ultima settimana di agosto - prima di settembre.

**VINIFICAZIONE:** Dopo un'accurata selezione manuale dei grappoli le casse di uva vengono conservate 0°C per 15 gg in cella frigorifera. Con la pressatura soffice viene ottenuto il mosto che dopo un illimpidimento statico a bassa temperatura inizia la fermentazione in botti grandi di rovere.

Durante i 6 mesi di affinamento il vino rimane a contatto con le fecce fini.

**IMBOTTIGLIAMENTO:** maggio - giugno.

**CONTENUTO IN ALCOL:** 12,5 - 13% vol.

**BOTTIGLIE PRODOTTE:** 2000.