

TERRABIANCA

AZIENDA AGRICOLA

Langhe Sauvignon
Denominazione di Origine Controllata

Vino ottenuto da un vitigno internazionale: il sauvignon blanc. Varietà che è stata adattata in modo splendido al nostro territorio, traendo da esso le migliori caratteristiche. Il vino che ne segue è complesso e di grande struttura. Dal colore giallo paglierino con sfumature verdognole; un profumo fruttato e delicato, di sapore fresco molto armonico con una buona acidità.

Mermota

Vitigno:

100% Sauvignon Blanc.

Età media del vigneto:

20 anni.

Forma di allevamento:

Guyot.

Giacitura:

collina a struttura calcareo-sabbioso-argilloso.

Esposizione:

sud / sud-ovest.

Altitudine:

510 m.s.l.m.

Densità:

5500 piante/ha.

Resa per ettaro:

80 q.li.

Vendemmia:

manuale.

Vinificazione:

soffice pressatura;

fermentazione in acciaio a temperatura controllata;

affinamento su fecce per 3 mesi;

imbottigliamento nella successiva primavera.

Abbinamenti:

piatti di mare, ravioli o tajarin burro e salvia, antipasti o come aperitivo.

Temperatura di servizio:

6/8° C.



Azienda Agricola Terrabianca

Località Terrabianca - 12056 - Mango (CN)

Tel.: +39 0141 89246 - Fax +39 0141 89434 - Email: info@aziendagricolaterrabianca.it - Web: www.aziendagricolaterrabianca.it