



BARON LONGO

FELIX ANTON

CHARDONNAY, PINOT BIANCO, PINOT GRIGIO

Vigneti delle Dolomiti Bianco
Indicazione Geografica Tipica

Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Grigio sono rappresentativi del territorio della Bassa Atesina. Le viti crescono su terreni formati da depositi calcarei con sabbia argillosa e un sottosuolo porfirico, a un'altitudine di circa 250 m, con un mite microclima mediterraneo. Le uve vengono curate e vendemmiate a mano.

La fermentazione spontanea alcolica avviene in tonneau e barrique Francesi e ¼ in acciaio. L'affinamento ha luogo prima su lieviti totali e poi, durante la fermentazione malolattica, su fecce. Segue una breve maturazione in bottiglia.

Temperatura di servizio 10°C-12°C / 50°F.

Residuo zuccherino 0 g/l

Acidità 6,5 g/l

Gradazione alcolica 12,5% vol.



ALTO ADIGE
ITALIA



Vino biologico - No filtration
Organismo di controllo autorizzato dal
MIPAAF IT BIO 013 Agricoltura Italia
Operatore controllato n. BZ-01750-AB

I terreni vinicoli di Baron Longo sorgono su una collina preistorica nell'Alto Adige meridionale, intorno al pittoresco castelletto di Villa a Egna. I vigneti a coltivazione biologica si estendono su una superficie di 20 ettari da Egna, a 240 m sul livello del mare, a Montagna, dove i vitigni resistenti ai funghi (Piwi) della varietà Solaris, tra gli altri, prosperano in un parco naturale a 1.040 m s.l.m. Le varietà più coltivate sono Chardonnay, Pinot Bianco, Cabernet e Merlot.

Il mastro cantiniere Anton Baron Longo punta su vini naturali, che si distinguono per finezza, nobiltà ed eleganza.



FELIX ANTON

BARON LONGO

Chiusura con capsula a vite pregiata. Il colore crema rimanda allo stemma di famiglia

Bottiglia borgognotta più leggera con silhouette contemporanea

Affresco dal Palais Longo, un'opera scelta per ogni vino bianco

Nome del vino riferito alle origini della famiglia

Etichetta con rilievo Braille e frammento dello stemma di famiglia, risalente al 1656