



BARON LONGO

LIEBENSTEIN

CHARDONNAY & PINOT BLANC

Vigneti delle Dolomiti
Indicazione Geografica Tipica

Chardonnay e Pinot Bianco 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 alcolica avviene in tonneau e barrique francesi. L'affinamento ha luogo prima su lieviti totali e poi, durante la fermentazione malolattica, su fecce fini. Segue una breve maturazione in bottiglia.

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

Residuo zuccherino 0 g/l

Acidità 5,0 g/l

Gradazione alcolica 13,0% vol.



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 1040 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.



Tappo in sughero naturale sigillato con gommalacca e incisione dello stemma Baron Longo

Vetro ad alto spessore dal look antico, carattere autentico

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

Nome del vino riferito alle origini della famiglia

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