

# Langhe DOC Bianco Rebelle

## Zona di origine

La Morra

## Vitigno

100% Viognier

## Vinificazione e affinamento

Soffice spremitura dell'uva intera e decantazione statica del mosto ottenuto. Fermentazione a temperatura di 18-20° C in vasche d'acciaio termocondizionate e successivi travasi periodici per la separazione del deposito. Successivamente alla fermentazione parte della massa viene trasferita in tonneaux (5hL di volume) a tostatura bionda per circa sei mesi per poi ricongiungersi prima dell'imbottigliamento.

## Colore

Giallo paglierino carico.

## Profumo

Intenso , fresco con note di albicocca e frutti esotici.

## Sapore

Equilibrato, fresco, minerale con buona acidità che conferisce persistenza e pienezza gustativa. Vino di carattere dedito all'invecchiamento.

## Temperatura di servizio

8/9° C.

## Abbinamenti gastronomici

Con tutto... e con chi ti piace!

