

V I A D E L S A L E

LANGHE BIANCO
DOC



Tra l'alta Langa e il Mare della Liguria si snoda la famosa "via del sale" dove tra valichi e tornanti, sin dal Medioevo, i mercanti e i contadini transitavano per gli scambi commerciali collegando la Liguria al cuneese e attraversando la Langa più alta. Il Langhe Bianco Via del Sale è un vino capace di scavalcare i confini unendo la bassa Langa grazie all'arneis, che dona dolcezza, armonia e pronta bevibilità e la parte più alta della Langa con il sauvignon, che conferisce struttura e profumo e il viognier, che dona corpo ed eleganza. Un vino in grado di invecchiare a lungo, mantenendo sapidità e mineralità.



Arneis, Sauvignon,
Viognier



Colline della bassa e
dell'alta Langa



Marne calcaree
e sabbia



400 - 800m slm



Ovest,
Sud-ovest



Sistema: guyot
4.000 ceppi/ha



Settembre



12 % vol



8 °C



0,75 L

SCHEDA TECNICA

Vinificazione: il mosto ottenuto da una soffice pressatura viene immediatamente separato dalle bucce e raffreddato, per essere lasciato a decantare in modo naturale. Successivamente inizia la fermentazione a temperatura controllata (18-20 °C).

Affinamento: 1 anno in serbatoi di acciaio inox sui suoi lieviti.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Grazie alla vinificazione attenta, il vino ottenuto si presenta colore giallo paglierino intenso. Da giovane, il profumo ricco e pieno offre intense sensazioni floreali e fruttati, sviluppando con il tempo le note classiche di miele, acacia e frutta esotica. All'assaggio è pieno ed equilibrato, corposo e persistente.

ABBINAMENTI

Eccellente come aperitivo servito fresco. Perfetto anche con gli antipasti leggeri e a base di pesce, e anche con i primi piatti.

V I A D E L S A L E

LANGHE BIANCO DOC



The famous "Via del Sale" (salt road) runs between the high Langa and the Ligurian Sea following hairpin bends and crossing mountain passes. Traders and farmers have used it since the Middle Ages for their commercial exchanges, linking the region of Liguria to the province of Cuneo across the highest part of the Langhe. Langhe Bianco Via del Sale is a wine capable of crossing borders, uniting the lower part of the Langa thanks to the Arneis grape, which conveys softness and harmony, guaranteeing early drinkability, and the highest part of the Langhe, with Sauvignon, which lends structure and aroma, and Viogner, which contributes body and elegance. Viadelsale is a wine with excellent ageing potential, maintaining its savoury, mineral qualities.



Arneis, Sauvignon,
Viogner



Langhe Hills



Marly soil packed
with lime and sand



400 - 800m asl



West,
South-west



System: guyot
4.000 plants/ha



September



12 % vol



8 °C



0,75 L

TECHNICAL NOTES

Vinification: after soft crushing, the must is immediately separated from the skins and refrigerated, followed by static clarification.

The fermentation is then carried out at a controlled temperature (18-20 °C).

Ageing: in stainless steel tanks for 1 year on its yeasts.

TASTING NOTES

The carefully - performed wine - making process brings out the best in this bright straw-yellow colored wine. When young, its full, rich bouquet is flowery and intensely fruity, lingering on the nose, while with the passing of time it develops the classical overtones of honey, acacia and exotic fruit. It has a full, well-balanced taste, with good body and persistence.

PAIRINGS

Served chilled it is a great aperitif. But it is also ideal with fish-based hors-d'oeuvres, light starters, risottos and pasta dishes.