

Langhe Doc Bianco

BALON

ALLEVAMENTO: Guyot e cordone speronato.

ALTITUDINE: 330 m s.l.m.

VENDEMMIA: Settembre.

DURATA DELLA FERMENTAZIONE: 12 giorni circa a 16°C. Il vino rimane successivamente circa quattro mesi sulle fecce nobili prima di essere imbottigliato.

AFFINAMENTO: circa 2 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE: le uve sono prodotte principalmente da vigneti locali. Colore paglierino; profumo delicato, leggermente aromatico con spiccati sentori di agrumi, fiori di tiglio e frutta esotica. Il sapore è piacevolmente fresco e sapido.



CASCINADIMELA
piemonte

ABBINAMENTI: si accompagna bene agli antipasti freddi e caldi; eccellente con pesci e crostacei.