



# LANGHE SAUVIGNON DOC BRIC AMEL

## ZONA DI PRODUZIONE:

La parola Bricco (Bric, in dialetto langarolo) richiama la sommità delle nostre colline, i cui terreni calcarei, ricchi di sabbie quarzose e argille finissime, garantiscono un'ampia struttura e un'immediata espressione del bouquet. È su questi suoli che i vitigni a bacca bianca trovano le condizioni ideali per la piena espressione delle loro potenzialità.

## VINIFICAZIONE:

Le uve vengono raccolte manualmente ad un livello di maturazione tale da avere un perfetto equilibrio fra acidità e zuccheri. In cantina vengono pigiate e diraspate delicatamente: l'uva pigiata viene immediatamente raffreddata e subito pressata in maniera soffice. Tutte le operazioni vengono effettuate evitando al massimo il contatto con l'aria, per prevenire qualsiasi tipo di ossidazione degli aromi. Il mosto ottenuto è posto a fermentare a bassa temperatura in vasche di acciaio termoisolate. Il vino è mantenuto a temperatura controllata sui lieviti, per permettergli di esprimere al meglio le proprie peculiarità e, allo stesso tempo, di amalgamarsi in modo armonioso in un prodotto unico, potente e delicato, così come il miele (Amel, in dialetto langarolo) trae dai differenti fiori freschezza e complessità.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo paglierino tenue, con pallidi riflessi verdognoli. Il profumo unisce note fruttate di mango e pompelmo a sentori di miele, acacia e biancospino. Il sapore è pieno, fresco, sapido, fragrante, delicatamente minerale: scorre leggero sul palato, ma non si lascia dimenticare così in fretta.

## VITIGNO:

SAUVIGNON BLANC, ARNEIS E  
CHARDONNAY

## GRADAZIONE ALCOLICA:

12,5% VOL