



VITIGNO:

SAUVIGNON BLANC 100%

GRADAZIONE ALCOLICA:

13% VOL

LANGHE DOC SAUVIGNON CASTEL LA VOLTA

ZONA DI PRODUZIONE:

Il vigneto da cui si origina il Sauvignon Blanc è allevato su colline di buona pendenza caratterizzate da terreni calcarei asciutti, ricchi di sabbie quarzose e argille finissime che donano un'ampia e ricca struttura, ideale per affinamenti prolungati. Suoli ottimali per la piena espressione delle potenzialità dei vitigni a bacca bianca.

VINIFICAZIONE:

Le uve vengono selezionate e 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 per ottenerne il solo mosto fiore. 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 in barrique e tonneaux di rovere francese.

AFFINAMENTO:

Il Langhe Sauvignon La Volta affina in legno per almeno 6 mesi durante i quali vengono effettuati batonnage sulle fecce fini. La completa espressione del vino si ottiene dopo un periodo di almeno 4 mesi di riposo in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo intenso, con riflessi verdolini. Al naso emerge un'ampia complessità: dai fiori bianchi, al bosso, con una chiusura di mandorla, miele e crema pasticcera. Al palato è rotondo, sapido e piacevolmente fresco nel finale.