

PIEMONTE BIANCO

SAGRINTE NEN

UVAGGIO: 60% Cortese 40% Viognier

GRADAZIONE ALCOLICA: 12 %VOL

UBICAZIONE VIGNETO: 200 metri s.l.m. con esposizione Sud/Sud-ovest

TERRENO: sabbie astiane e marne

DENSITA' PER ETTARO: da 4.500 a 5.000 ceppi/ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: Effettuata a mano, a partire dall'inizio di settembre, raccolta con selezione grappoli

VINIFICAZIONE: fermentazione a bassa temperatura con macerazione sulle bucce per 2-3 giorni. A fine fermentazione non si effettuano chiarifiche ma solo un travaso per poi procedere con batonnage per 4 mesi

AFFINAMENTO: in acciaio

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 15°C circa, a temperatura controllata

COLORE: giallo paglierino con riflessi dorati

PROFUMO: fresco, frutta a polpa bianca come pesca e pera. Minerale e con note di erbe aromatiche, menta

SAPORE: dal sorso sapido, con un'acidità ben equilibrata che dà grande bevibilità

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10/12 C

ENGLISH VERSION

PIEMONTE BIANCO

SAGRINTE NEN

GRAPE VARIETIES: 60% Cortese, 40% Viognier

ALCOHOL CONTENT: 12,5% VOL

VINEYARD LOCATION: 200 metres above sea level, south/south-west exposure

SOIL: Astian sand and marl

PLANT DENSITY: 4,500 to 5,000 vines/hectare

TRAINING SYSTEM: Guyot

HARVEST: Hand-picked, starting in early September, with selection of bunches

VINIFICATION: low-temperature fermentation with maceration on the skins for 2-3 days. At the end of fermentation, no clarification is carried out, only racking, followed by bâtonnage for 4 months

AGEING: in steel

FERMENTATION TEMPERATURE: approximately 15°C, at a controlled temperature

COLOUR: straw yellow with golden reflections

AROMA: fresh, white-fleshed fruit such as peach and pear. Mineral with notes of aromatic herbs and mint.

FLAVOUR: savoury on the palate, with well-balanced acidity that makes it very drinkable.

SERVING TEMPERATURE: 10/12°C.