



*Figli Luigi Oddero*

## LANGHE BIANCO doc



**VITIGNO:** Chardonnay 75%, Viognier 25%

**COLLOCAZIONE GEOGRAFICA DEI VIGNETI:** Comune di La Morra, Frazione Santa Maria in località Plaustra. Esposizione dei vigneti Sud Ovest.

**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** terreni ricchi di marne con presenza di argilla e sabbia. Ricchi di humus e sali minerali.

**RESA UVA PER ETTARO:** 70 q.li per ettaro con resa in vino del 60%.

**GRADAZIONE ALCOLICA MINIMA:** 12,5% vol.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** filari disposti a contropalliera distanziati di 2 metri. Potatura a Guyot ad archetto. Inerbimento controllato, senza l'utilizzo di diserbanti, erbicidi e disseccanti.

**EPOCA DI RACCOLTA:** prima quindicina di settembre.

**VINIFICAZIONE:** le uve raccolte a mano con scrupolosa attenzione, vengono sottoposte a diraspatura ed ad una breve macerazione a freddo. Segue una spremitura soffice in pressa speciale. Il mosto sottoposto a sfeccatura statica viene collocato in serbatoio di acciaio inossidabile termo condizionato a 15° - 17° C per la fermentazione alcolica.

**AFFINAMENTO E INVECCHIAMENTO:** successivamente riposa sulle fecce fini per almeno un mese. Alla sfeccatura si conserva il vino nuovo per almeno 6/7 mesi a bassa temperatura in recipienti inox e/o piccole botticelle da 500 - 700 litri. La messa in bottiglia avviene a fine primavera.

**CARATTERISTICHE DEL VINO:** colore giallo paglierino più o meno intenso, brillante. Profumi delicati di frutta tropicale, di agrumi, erbe aromatiche e fiori di campo. Sapore pieno, armonico, sapido, molto persistente. Vino di grande struttura ed equilibrio.

**VITA MEDIA DEL VINO:** da bere entro 3 - 6 anni, a seconda dell'annata.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO E ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** servito molto fresco 8 -10° C in calice a stelo alto, è ottimo da aperitivo; accompagna bene antipasti, primi piatti no troppo ricchi di salse, pesce di mare e crostacei. Carni bianche.