

RAINERI

Langhe Bianco ElfoBianco®



Denominazione: DOC

Vitigno: cortese e arneis

Produzione media annua: 3000 bottiglie

Esposizione, altitudine: sud-ovest, 300m slm

Conformazione del terreno: sabbia e marna di calcare, argilla

Età media e sistema d'impianto: 10 anni, guyot

CONDUZIONE DEL VIGNETO

Eco-sostenibile, con inerbimento dell'interfilare e trattamenti di rame e zolfo secondo le necessità.

Un diradamento ad inizio agosto.

L'uva è raccolta in ceste da 20kg a metà settembre, con selezione manuale sulla pianta.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Il raspo è tolto alla pigiatura, e il mosto è lasciato a fermentare a contatto con le bucce per 48 ore in vasca d'acciaio. La fermentazione è di circa 20-25 giorni a bassa temperatura (12°-13°C).

Affinamento in acciaio sugli lieviti per 4 mesi. Il vino è conseguentemente filtrato per l'imbottigliamento, ma non subisce alcuna chiarifica.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini

Profumi: mela renetta, pera abate, frutti esotici, crosta di pane

Gusto: molto fresco e di beva, sapido, minerale, con nota finale ammandorlata

Temperatura di servizio: 12°-14°C

Capacità di evoluzione: 1-3 anni

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, oppure a tutto pasto con piatti di pesce o carni bianche

RAINERIVINI.COM

Az. Agr. Raineri Gianmatteo
Loc. Panerole 24 - 12060 - Novello (CN) - ITALY
info@rainerivini.com - Tel +39 3396009289