

DOSIO

Sinfonie Langhe D.o.c. Bianco

Sauvignon, Riesling e Viognier si uniscono, creando un'unica sinfonia: il nostro blend "Sinfonie Langhe Doc Bianco". Ancora una volta la forte passione delle cantine Dosio per i grandi vitigni internazionali viene celebrata in un nuovo vino: un bianco con intense note floreali, vegetali e minerali che gli conferiscono una grande eleganza.



Varietà: Sauvignon, Riesling e Viognier

Zona di produzione:

La Morra

Altitudine:

480m slm

Composizione del terreno:

calcareo-argilloso

Forma di allevamento: Guyot

Esposizione: Sud-Est

Vendemmia: manuale, inizio settembre



Colore: giallo paglierino intenso;

Olfatto: fruttato, complesso e di grande persistenza;

Gusto: di buona sapidità ed acidità con evidente note di frutti bianchi.



Vinificazione: fermentazione in serbatoi termocondizionati alla temperatura di 15°C per 20 giorni;

Invecchiamento: sui lieviti nobili con periodici batonage in vasche di acciaio.



Temperatura di servizio: 8-10°C

Abbinamenti consigliati:

ideale come aperitivo e ottimo con antipasti, piatti a base di pesce, frittate, verdure e piatti vegetariani, carni bianche. Perfetto anche con il risotto.



Vino adatto ad essere bevuto subito o da consumarsi preferibilmente nei suoi primi anni di vita.