

# 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.