

Sinfonie Langhe D.o.c. Bianco

*Sauvignon, Riesling et Viognier
s'unissent pour créer une symphonie unique:
notre assemblage "Sinfonie Langhe DOC Bianco".
Une fois de plus, la grande passion des caves Dosio pour les
grands cépages internationaux se célèbre dans ce nouveau
vin: un blanc aux notes intenses florales, végétales et
minérales qui lui confèrent une grande élégance.*



Cépages: Sauvignon, Riesling e Viognier

Zone de production: La Morra

Altitude: 480 m d'altitude

Composition du sol: calcaire-argileux

Mode de conduite: Guyot

Exposition: Sud-Est

Vendanges: manuelles, début septembre



Vinification: fermentation en cuves thermorégulées
à une température de 15°C pendant 20 jours;

Élevage: sur lies fines avec bâtonnage périodique en
cuves inox.



Robe: jaune paille intense;

Nez: fruité, complexe et d'une grande persistance;

Bouche: avec une bonne sapidité et acidité,
présentant des notes évidentes de fruits blancs.



À servir à: 8-10°C

Accords mets-vin: idéal en apéritif, excellent avec les
entrées, les plats à base de poisson, les omelettes, les
légumes et les plats végétariens, ainsi que les viandes
blanches. Parfait également avec le risotto.

*Vin à boire dès maintenant ou à consommer de préférence dans ses
premières années.*

DOSIO