

Olivia Langhe D.o.c. Sauvignon

Dernier-né parmi les vins blancs de Dosio, ce Langhe D.O.C. Sauvignon provient des vignobles situés à 500 mètres d'altitude.

C'est ici que l'Ingénieur Lanci avait l'habitude de se promener avec Olivia, la braque de Weimar qu'il nous a laissée en héritage comme mascotte — et à qui ce vin doit son nom. Fin et élégant, ce vin, tout comme Olivia, nous rappelle que des morceaux du cœur de l'Ingénieur habitent encore cette colline.



Cépage: Sauvignon Blanc

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 thermo-régulées à une température de 15°C pendant 20 jours;

Élevage: sur lies fines avec bâtonnages périodiques en cuves inox.



Robe: jaune paille avec des reflets verdâtres;

Nez: fin et élégant, avec des arômes primaires rappelant l'acacia et la sauge, et des arômes secondaires typiques du Sauvignon Blanc;

Bouche: fraîche, savoureuse et agréablement équilibrée.



À servir à: 8-10°C

Accords mets-vin: excellent en apéritif; il s'accorde parfaitement avec le poisson, les viandes blanches et les légumes grillés.

Vin prêt à être dégusté dès maintenant, mais qui se prête également à un vieillissement modéré.

DOSIO