

# Langhe Bianco DOC

## Grey



**Comune:** Monforte d'Alba - Loc. San Sebastiano | Novello

**Vitigno:** 70% sauvignon gris, 30% sauvignon blanc

**Vinificazione:** dopo la vendemmia manuale, le uve sostano nelle celle frigorifere per 72 ore a 0° C. Segue una pressatura soffice a contatto con le bucce, per circa 8 ore. La vinificazione prosegue con un'ulteriore pressatura e una decantazione naturale. Fermentazione in acciaio, assemblaggio delle varietà e maturazione in botte grande di rovere per 1 anno.

**Formato:** 0,75 L – 1,5 L Magnum

**Temperatura di servizio:** 8-12° C

**Profilo sensoriale:** note di pietra focaia si uniscono a note di frutto della passione, agrumi e salvia. In bocca è fiero, scattante, fresco, dotato di possente trama acida.

