



Langhe Riesling

Langhe DOC 2014

Cà del Baio

Finalmente la passione di Cà del Baio per il Riesling si è concretizzata in questo Langhe Doc prodotto per la prima volta nella storia di questa azienda familiare. Coltivato nelle posizioni più fredde e ventilate, riesce a trasmettere i caratteri più nobili delle terre di Langa. Con il tempo matura le caratteristiche note minerali.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Langhe
Denominazione	DOC
Annata	2014
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Piemonte
Localizzazione	Treiso
Vitigno	Riesling Renano 100%
Gradazione	13.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino con riflessi verdognoli
Gusto	Secco, delicato, elegante, caratterizzato da un buon equilibrio acido/alcolico
Profumo	Intenso e aromatico con note fruttate di ananas e mango e leggere sfumature di idrocarburo
Abbinamenti	Antipasti di pesce, secondi piatti di pesce al forno, formaggi freschi
Temperatura di servizio	8° C

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Nord
Tipologia terreno	Calcereo molto sabbioso
Epoca vendemmia	Fine settembre
Vinificazione	Pressatura soffice delle uve cui segue una fermentazione alcolica a circa 16°C di temperatura in vasche di acciaio inox
Maturazione	Il vino non subisce la fermentazione malolattica e matura nella vasca per 12 mesi sui propri lieviti, con bâtonnage sulle fecce nobili