



# Elio Filippino

Vini Pregiati delle Langhe



## Langhe Bianco D.O.C.

*"4 Amise"*

### DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

**VITIGNO:** Viognier, Arneis, Favorita, Nascetta

**GIACITURA:** Collinare

**ESPOSIZIONE:** Sud/Ovest

**CLIMA:** Inverni freddi, estati calde e luminose, piogge in primavera ed autunno

**VENDEMMIA:** Manuale nella prima decade di Settembre

**CONSERVAZIONE:** 10 – 15°C costanti

**PRODUZIONE:** L'uva viene pressata delicatamente ed i raspi rimossi. Il mosto ottenuto fermenta in barrique di rovere Francese da 225 litri ad una temperatura tra 20/22°C per circa 20 giorni. A fermentazione avvenuta il vino rimane in barriques per lunghi mesi fino all'imbottigliamento. Durante i mesi di invecchiamento viene effettuato una volta al mese un bottone per agitare il vino che si trova sui suoi lieviti per accrescere i profumi.

**COLORE:** Il colore è giallo intenso con riflessi verdolini

**AROMA:** Il bouquet è floreale con sentori di vaniglia e frutti di bosco. Al palato si possono percepire note agrumate.

**SAPORE:** Fruttato, avvolgente ed elegante

**TEMPERATURA:** Ideale berlo a 08/10°C ma anche a temperatura di 16/18°C come un vino rosso.

**ALCOOL:** 13 %

