



LANGHE BIANCO "L'AURA" D.O.C.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

"L'Aura" è un vino bianco frutto dell'assemblaggio di Chardonnay e Riesling Renano.

Oro nel bicchiere, vestito di gioielli lucenti.

Profumi caldi, di charme, un bouquet elegante di frutta croccante, spezie dolci e agrumi.

Bocca tesa e potente, la sapidità e la persistenza del liquido armonizzano tutto, chiudendo il sipario in modo trionfante.

Struttura chiama struttura. È il compagno ideale di pesci grassi o salsati come rana pescatrice, San Pietro o baccalà ma anche con un polletto ruspante. Riservate un bicchiere per il dopo cena.

Temperatura di servizio : 12-14 °C

VITIGNI E VINIFICAZIONI

Vigneti: loc. Camie, Monforte, 420 metri s.l.m. esposizione est; loc. San Martino, Monforte, 420 metri s.l.m. esposizione ovest

Terreni: calcareo-marnoso con 40% di sabbia

Vendemmia: manuale, con selezione dell'uva in vigna.

Vinificazione: pressatura diretta molto soffice delle uve, per lo Chardonnay. Sul Riesling Renano viene effettuata una macerazione pellicolare per 4 ore a 4 °C

Fermentazione: a temperatura controllata di massimo 18 °C, in acciaio per il Riesling Renano, in barriques nuove di rovere francese del Vosges per lo Chardonnay

Affinamento: fermentazione malolattica e riposo in legno per 5 mesi, con bâtonnage di 2 mesi per lo Chardonnay; 5 mesi in acciaio a 5 °C per il Riesling Renano senza fermentazione malolattica

MONTI

Loc. San Sebastiano, 39 - 12065 Monforte d'Alba (CN) - Italia
Tel: +39.0173.78391 - E-Mail: wine@paolomonti.com - www.paolomonti.com