

LA N G H E B I A N C O

DOC



CA' D' GAL DESCRIZIONE VIGNETO

Posizione geografica: A sud della regione Piemonte, Nella zona delle Langhe, 25 Km ad est della città di Alba

Geologia del suolo: Terziario composto da sedimentazione marina. Colline di terreno molto friabile di medio impasto, con percentuali più elevate di calcare nei versanti a sud, chiamati "sori"

Clima: Temperato freddo. Ad inverni molto rigidi, si alternano stagioni intermedie con buona piovosità specialmente in autunno. Le estati sono generalmente calde e con un alto tasso di umidità atmosferica, di norma molto siccitose

Superficie: Superficie vitata totale dell'azienda: 11,70 Ha

Suddivisione produttiva:

Ha 7,00 produzione Moscato d'Asti "Lumine"

Ha 1,00 produzione Moscato d'Asti "Vigneti di Ca' d' Gal"

Ha 1,00 produzione Moscato d'Asti "Vigna Vecchia"

Ha 1,50 produzione Asti Spumante.
Ha 1,20 impiantati a Chardonnay+ Sauvignon, Barbera d'Asti, Freisa, Pinot Nero

LANGHE BIANCO DOC

Vitigno: Chardonnay+ Sauvignon (Ha 00,20,00)

Età media del vigneto: 25 anni

Densità: 4,500 viti per Ha

Sistema di allevamento: Potatura Guyot con conseguente filare a spalliera alta mt 1,80

Vendemmia: Manuale tra fine agosto e metà settembre

Resa per ettaro: Hl 60. Questa resa è dettata sia dall'età del vigneto che dalle accurate scelte agronomiche che normalmente adottiamo per tutti i nostri impianti

Vinificazione: Alla raccolta manuale delle uve viene eseguita una pigiatura soffice. La decantazione del mosto per una notte, l'aggiunta di lieviti e il controllo delle temperature entro i 20° fanno sì che una fermentazione non troppo veloce si svolga salvaguardando la qualità del vino. Decantati i fondi

della fermentazione il vino viene mantenuto sulle fecce fini con qualche batonage meccanico fino agli inizi dell'anno successivo alla vendemmia
Imbottigliamento: Il vino viene filtrato con farina fossile e imbottigliato nella primavera

CARATTERISTICHE

Dall'esperienza maturata nel campo della produzione di Moscato nasce anche l'unico vino bianco di tipologia ferma della nostra cantina.

Una sapiente combinazione di vitigni internazionali, Chardonnay e Sauvignon perfettamente ambientati nei terreni prevalentemente calcarei nei quali sono stati impiantati oltre vent'anni fa.

Un vino capace di proporre sensazioni di morbidezza e suadanza accompagnate però da una spiccata vena di freschezza aromatica.

Note e aromi inizialmente floreali, con caratteristici accenni di vegetale ma che successivamente sanno evolvere in una lunghezza gustativa fruttata e dal finale di mandorla, asciutta e persistente. A tavola la sua spiccata e piacevole bevibilità lo rendono adatto all'aperitivo, ma anche ad accompagnare con facilità antipasti di mare, piatti a base di preparazione di pesce o carni bianche e formaggi non eccessivamente stagionati.

CHARDONNAY SAUVIGNON