

# *Langhe Bianco Le Coccinelle*

## *Zona di origine:*

La Morra

## *Vitigno:*

Arneis e Viognier

## *Vinificazione e affinamento:*

Le uve vengono vinificate separatamente, in una prima fase il processo è il medesimo. Inserimento delle uve in pressa a temperatura controllata e pressatura soffice della durata di circa 2 ore.

Dopo la pressatura avviene la decantazione statica e poi inizia la fermentazione a temperatura di 16/17°C in vasche d'acciaio termo condizionate.

Al termine della fermentazione alcolica avviene il raffreddamento della vasca dell'arneis per evitare la fermentazione malolattica ed travaso del viognier in legno. Ad inizio della successiva primavera si effettua il blend dei due vini, ad inizio estate avviene la filtrazione e la messa in bottiglia

## *Profumo:*

Intenso, avvolgente con note di frutta tropicale e frutta gialla

## *Sapore:*

Gradevolmente sapido, fresco ed avvolgente, equilibrato con retrogusto che richiama le sensazioni olfattive

## *Colore:*

Il colore è giallo paglierino