

# LANGHE DOC BIANCO

Denominazione di Origine Controllata

**Tipo di vino:** bianco, di buona struttura, ottimo per carni bianche e pesce.

**Collocazione del vigneto:** comune di Castellinaldo, località Rondolina.

**Giacitura e tipo di terreno:** medio impasto, sabbioso con esposizione Sud, Sud-Ovest.

**Varietà di uva:** vitigni autoctoni piemontesi.

**Cure nella preparazione:** cernita in vigneto delle uve, pigiatura soffice e termocollimento della fermentazione.

**Tenore Alcool:** 12% - acidità: 5,5 gr/l.

**Invecchiamento:** in bottiglia: 3 mesi.

**Tipo di bottiglia:** bordolese a spalla alta cl. 75.

**Imballo:** casse da n. 6 bottiglie.

**Disponibilità:** primi di febbraio.

**Colore:** giallo paglierino scarico con riflessi verdi.

**Profumo:** fruttato, intenso con buon ricordo di mela Golden e fiori d'acacia.

**Sapore:** fresco, vivo con sensazioni citrine piacevoli e buona persistenza.

**Epoca di consumo:** esprime il meglio di sé nei primi due anni di vita.

**Temperatura di servizio:** 10 - 11°C

*Teo Costa*®

Azienda Agricola Selezione

**Castellinaldo d'Alba (Cn)**

Roero - Piemonte - Italia

12050 - Via San Salvario, 1

Tel. +39 0173 213066 - Fax +39 0173 214004

[www.teocosta.it](http://www.teocosta.it) - [teocosta@teocosta.it](mailto:teocosta@teocosta.it)



*Ligabue*®