



Villadoria
SERRALUNGA D'ALBA

LANGHEDOC BIANCO ARGO



VITIGNI: Arneis 65% - Chardonnay 30% - 5% Altre varietà

AREA DI PRODUZIONE E CARATTERISTICHE

Le uve provengono dalle colline delle Langhe. La conformazione geologica del terreno, un calcare marnoso di origine sedimentaria con una buona percentuale di sabbia, e l'esposizione dei vigneti selezionati garantiscono uve di alta qualità e pregio.

VINIFICAZIONE:

Le uve raccolte a mano vengono diraspate e pigiate in modo soffice. La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, senza contatto con le bucce, per 15 giorni.

INVECCHIAMENTO

Non è previsto alcun invecchiamento. Vino d'annata, è pronto per l'imbottigliamento all'inizio dell'anno successivo alla vendemmia.

PROFILO SENSORIALE

Colore giallo paglierino, profumo di fiori di campo e frutta tropicale, fresco ed equilibrato al palato.

ABBINAMENTO CIBO

Ottimo come aperitivo o in abbinamento a piatti a base di pesce e verdure

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C