

Langhe Bianco D.O.C. “Tataya”®



Denominazione: Langhe Bianco D.O.C.

Millesimato: sì

Zona di provenienza: Langhe

Nella storia aziendale, il primo anno di produzione risale al: 2013

Tipo di agricoltura: sostenibile volta a ridurre le sostanze anticrostogamiche

Tipo di impianto: Guyot 4000 ceppi per Ha

Resa per Ha: 60 q

Tipologia uve: uve a bacca bianca

Vinificazione: subito dopo la pressatura il mosto viene immesso in cemento, dove farà la fermentazione e l'ulteriore affinamento prima della messa in bottiglia

Formati disponibili: 0,75 L

Esame visivo: Vino di estrema piacevolezza, si presenta con un colore paglierino scarico di media fittezza. Alla rotazione del bicchiere mostra una buona consistenza, indice di equilibrio e corretta struttura.

Esame olfattivo: Al naso si percepisce chiaramente l'assenza di passaggio in legno.

Il profilo aromatico è dominato da sentori di frutta e fiori bianchi, con note di pesca bianca e nespola.

Una leggera e delicata sfumatura floreale di sambuco si accompagna a una sottile nota vegetale che richiama la presenza del Sauvignon.

Chardonnay e Sauvignon risultano ben compenetrati, dando origine a profumi semplici, estremamente puliti e nitidi.

Esame gustativo: Al sorso spiccano grande acidità e freschezza, con una salivazione profusa.

Emergono una piacevole nota sapida e un finale quasi mandorlato, accompagnato da una lieve sensazione vegetale.

La persistenza gusto-olfattiva è buona: un vino semplice, ma equilibrato, di discreta durata e grande versatilità.

I dati riportati sono frutto di una media di più anni che possono variare a seconda dell'annata in oggetto.

Podere Rocche dei Manzoni

Località Manzoni Soprani, 3 - 12065 Monforte d'Alba (CN) - Tel. +39 0173 78421
info@rocchedeimanzoni.it