



Figli Luigi Oddero

LANGHE BIANCO doc



REBSORTE: 75% Chardonnay, 25% Viognier

WEINBERGLAGE: im Gemeindegebiet von La Morra, Ortsteil Santa Maria/Plaustra. Die Weinberge sind nach Südwest ausgerichtet.

BODENBESCHAFFENHEIT: hoher Mergelgehalt mit Lehm- und Sandvorkommen. Reich an Humus und Mineralsalzen.

TRAUBENERTRAG PRO HEKTAR: 7000 kg mit einem Ertrag an Wein im Verhältnis zu den Trauben von 60%.

MINDESTALKOHOLGEHALT: 12,5 Vol.-%

ERZIEHUNGSSYSTEM: am Spalier mit etwa 2 Meter Abstand zwischen den Rebzeilen. Guyot-Bogenschnitt. Kontrollierte Begrünung ohne Einsatz von chemischen Unkrautvernichtungsmitteln.

LESEZEIT: erste Septemberhälfte.

WEINBEREITUNG: Die von Hand geernteten und sorgfältig ausgelesenen Trauben werden entrappt und einer kurzen Kalteinmischung unterzogen. Anschließend erfolgt eine schonende Pressung in besonderen Pressbehältern. Nach der natürlichen Entkeimung wird der Wein zur alkoholischen Gärung in temperaturkontrollierte Edelstahltanks (15-17 °C) überführt.

VERFEINERUNG UND AUSBAU: Nach der Gärung ruht der Wein mindestens einen Monat auf den feinen Trübstoffen. Nach dem Abstich verweilt der Wein mindestens 6-7 Monate bei niedrigen Temperaturen in Edelstahltanks oder kleinen 500-700-l-Fässern. Die Flaschenabfüllung erfolgt gegen Ende des Frühjahrs.

EIGENSCHAFTEN DES WEINES: mehr oder weniger intensive strohgelbe, leuchtende Farbe. Zarter Duft mit Noten von tropischen Früchten, Zitrusfrüchten, Kräutern und Wiesenblumen. Der Geschmack ist voll, harmonisch, mineralisch-salzig und sehr anhaltend. Ein Wein von großartiger Struktur und Ausgewogenheit.

DURCHSCHNITTLLICHE HALTBARKEIT: Je nach Jahrgang sollte der Wein innerhalb von 3-6 Jahren getrunken werden.

SERVIERTEMPERATUR UND VERWENDUNG IN DER GASTRONOMIE: Sehr kühl mit 8-10 °C und in langstieligen Kelchen serviert ist dieser Wein ein optimaler Aperitif. Er passt gut zu Vorspeisen, ersten Gängen (nicht allzu saucenreich), Meeresfisch, Krustentieren und weißem Fleisch.