



Langhe Bianco DOC Viognier Centobricchi®

Varietà di uva: 100% Viognier.

Origini: Comune di Serralunga e Diano d'Alba.

Tipo di terreno: Sciolto tendente al calcareo.

Periodo di raccolta: Metà Settembre, in leggera surmaturazione.

Vinificazione: Spremitura soffice dell'uva raccolta a mano, decantazione del mosto a freddo e fermentazione in botticelle nuove di rovere francese da 400 litri. Successivamente malolattica e batonnage sui lieviti per alcuni mesi. Per circa 6-8 mesi affina negli stessi legni da 400 litri, tostati ad acqua calda.

Invecchiamento: Per circa 6-8 mesi affina negli stessi legni da 400 litri, tostati ad acqua calda.

Imbottigliamento: Imbottigliato intorno al mese di Maggio successivo la vendemmia.

Colore: Paglierino intenso con riflessi verdognoli.

Profumo: Intenso e fine, strutturato e floreale, persistente, con note d'agrumi e albicocca.

Sapore: E' di grande struttura, armonica e persistente, di elevata sapidità ed equilibrio, è vino da lungo invecchiamento.

Gradi: 13,5 - 14 %

Abbinamenti: Pesci, crostacei, ma anche ottimo con foie-gras, formaggi e carni bianche.

Grape variety: 100% Viognier.

Origins: The vineyards are located in Serralunga d'Alba e Diano d'Alba village.

Type of soil: Tending to calcareous soil, rich in sand.

Harvesting time: September, slightly in advanced maturation.

Vinification: Soft pressing, cold settlings of the must and fermentation in oak barrels of 400 liters. Malolactic fermentation and batonnage on the yeast for a few months.

Ageing: From 6 to 8 months in 400 liters French oak barrels, toasted with hot-water. Partial malolactic fermentation.

Bottling: It takes place approximately in May, following the harvest.

Color: Straw-yellow of varying intensity depending on the vintages.

Nose: Intensely fruity nose which is aromatic and very persistent, notes of citrus and apricot.

Palate: Dry taste, full flavor, rich, slightly of almonds at the end, with a long persistence in mouth.

Degree: 13,5 - 14 %

Food pairings: Fish, shellfish, white meat but also excellent with foie-gras and cheese.courses or fresh cheeses.


Mauro Sebaste

Azienda Agricola Sylla S.S. · C.F. e P.IVA 03446960043 · Tel: +39 0173 262148 · info@maurosebaste.it · www.maurosebaste.it

