

LANGHE BIANCO “Forésté”

Denominazione di Origine Controllata
2024

“Forésté”, il cui nome in dialetto piemontese significa “Forestiero” è un vino che celebra l’incontro di tre uve dal carattere diverso: **Sauvignon Blanc, Chardonnay e Viognier**. Come un viaggiatore che porta con sé esperienze lontane questo blend unisce freschezza, struttura e aromaticità, creando un profilo intrigante e cosmopolita, pur mantenendo un’anima autentica e legata al territorio. “Forésté” è l’espressione di chi guarda oltre i confini con la curiosità di esplorare nuovi orizzonti senza dimenticare le proprie origini.

Denominazione vino: Langhe Bianco DOC.

Varietà uva: 50% Sauvignon Blanc, 30% Chardonnay e 20% Viognier.

Formati disponibili: 0,75 cl.

Caratteristiche Tecniche del Vigneto.

Comune di Produzione: Castiglione Falletto e La Morra (CN).

Altitudine: Tra i 230 e i 250 m slm.

Esposizione: Nord-Ovest.

Vinificazione: Pigia-diraspatura. Classica vinificazione in bianco in vasche d’acciaio inox a temperatura controllata. Maturazione di 4 mesi in vasche d’acciaio e un affinamento di 2 mesi in bottiglia.

Caratteristiche Organolettiche.

Aspetto: Colore giallo paglierino con sfumature verdoline.

Olfatto: Il bouquet si apre con fiori freschi e vibranti.

I sentori floreali di fiori bianchi, gelsomino e fiori d’arancio si fondono con nuances più vegetali.

Palato: A palato è avvolgente e strutturato con una freschezza bilanciata e una piacevole cremosità.

L’acidità e la sapidità creano un buon equilibrio che invitano il cliente a un nuovo sorso.

Temperatura di servizio: 8°-10° C.

Caratteristiche Tecniche.

Grado Alcolico: 13% Vol.

Acidità: 6 g./lt.

Zuccheri: 0,8 g./lt.

Prima annata prodotta: 2024.

Bottiglie in produzione annata 2024: 18.000 bt.

