



# SORDO

## RAPUJÈ LANGHE BIANCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

La realizzazione di un nostro sogno antico.

Da molti anni desideravamo affiancare, ai grandi vini rossi della nostra cantina, un bianco di elevato livello qualitativo moderno e nello stesso tempo, legato al territorio. Per raggiungere questo obiettivo abbiamo sposato lo Chardonnay, Sauvignon Blanc e Viognier, tre vitigni prestigiosi da anni coltivati sulle nostre colline.

### Comune di produzione

Castiglione Falletto e La Morra

### Vitigno

10% Viognier  
30% Chardonnay  
60% Sauvignon Blanc

### Esposizione

Sud-Ovest

### Altitudine (s.l.m.)

230/230 mt

### Terreno

Argilloso calcareo con marne grigio  
bluastre in profondità

### Sistema di allevamento

Controspalliera con potatura a Gujot  
tradizionale

### Età del vigneto (anni)

10

### Densità dei ceppi

4.400 ceppi

### Resa per ettaro

80 ql uva

### Lavorazione

Pigia-diraspatura,  
vinificazione in bianco

### Vinificazione

In vasche di acciaio inox a  
temperatura controllata

### Maturazione

3/4 mesi In vasche di acciaio su feccie fini  
(a secondo dell'annata)

### Affinamento

3 mesi in bottiglia

### Grado Alcolico

13% Vol. (a secondo dell'annata)

### Acidità

5,90 gr/l

### Zuccheri (Riduttori)

0,3-0,5 gr/l

### Caratteristiche

Colore giallo paglierino con sfumature  
verdoline che si attenuano nel tempo;  
profumo delicato; sapore pieno,  
complesso, asciutto ed armonico

### Temperatura di servizio

8°-10°C

### Abbinamento consigliato

Aperitivi, pietanze leggere e delicate.  
Antipasti sia di mare che a base di  
verdure, risotti o piatti di pasta sempre a  
base di verdure, piatti di portata a base di  
crostacei, pesce in generale in portate  
delicate, omelette



**AZIENDA AGRICOLA  
SORDO GIOVANNI**

via Alba Barolo 175  
Borgata Garbelletto  
12060 Castiglione Falletto (CN)  
Italia

Tel. +39 0173 62853  
Fax +39 0173 462056  
info@sordogiovanni.it  
www.sordogiovanni.it

