



LANGHE DOC

Sigiuja

Vino bianco d'annata, prodotto con uve Chardonnay, Arneis e Sauvignon. Fresco e ricco di profumi floreali e fruttati

CARATTERISTICHE VIGNETO

Vitigno: Chardonnay, Arneis, Sauvignon;

Altitudine: 300 m.s.l.m.;;

Esposizione: ovest;

Origine geologica¹: Formazione di Lequio – alternanza di arenarie più o meno cementate, sabbie e marne compatte;

Tipo di suolo²: Typic Ustorthent, fini e calcarei, dei versanti collinari;;

Anno d'impianto: 2007;

Densità d'impianto: 4200 ceppi di vite/ha superficie;

Forma di allevamento: contospalliera;

Sistema di potatura: cordone speronato;

Resa produttiva in uva: 9000 kg di uva/ha superficie;

Resa produttiva in vino: 6300 L vino/ha superficie.

VINIFICAZIONE

Le uve si vendemmiano tra la fine di agosto e l'inizio di settembre.

Arrivata in azienda l'uva è diraspata, pigiata, raffreddata ad una temperatura di 10-13°C e inviata nella pressa pneumatica per separare (pressatura soffice) le bucce dal mosto. Quest'ultimo è poi lasciato un paio di giorni in vasche di acciaio inox termoisolate alla temperatura di 13 °C per permettere la separazione del torbido.

Sul mosto limpido avviene la fermentazione alcolica, che si svolge ad una temperatura di 13-18 °C e dura una decina di giorni.

Successivamente si effettua un travaso e il vino è poi lasciato sulle fecce fini (*sur lies*).

Infine, solitamente verso la primavera successiva alla vendemmia, si decide l'assemblaggio e il Langhe DOC Sigiuja, dopo alcuni travasi, è imbottigliato e avviato alla commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino chiaro con sfumature verdoline;

Odore: ampio, con note floreali e di frutti tropicali;

Sapore: fresco, delicato e di buona persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Aperitivi e antipasti.

Temperatura di servizio: 14°

¹ A.V.V. Carta geologica d'Italia 1:100.000;

² IPLA, 2007. Carta dei Suoli del Piemonte 1:250.000

