

Denominazione vino: Langhe bianco Doc "in amphoris"

Vigneti: Comune di Guarene, in località "Bosco"

Anni d'impianto: 2011

Vitigno: Arneis 100%

Esposizione: da Est a Sud Est

Suolo: terreno di medio impasto con infiltrazioni sabbiose su scheletro marnoso.

Coltivazione: quasi interamente manuale; filari a gira-poggio che seguono le curve di livello. Potatura a Guyot tradizionale con modificazione ad archetto e 7-8 gemme sul tralcio fruttifero. La lavorazione autunnale del terreno si effettua a file alterne, seminando leguminose e altre erbe da sovescio. Non si praticano concimazione e diserbo chimico. I trattamenti antiparassitari sono basati sulla lotta integrata e sul metodo della confusione sessuale con feromoni contro la tignola.

Vendemmia: le uve vengono raccolte a mano abitualmente nella seconda decade di settembre.

Vinificazione: inizia con la diraspatura e pressatura soffice dei grappoli. La fermentazione avviene a temperatura controllata attorno ai 16-18° C in contenitori di acciaio.

Maturazione: la maturazione avviene in anfore di terracotta per almeno 8 mesi prima di procedere all'imbottigliamento nella tarda primavera successiva alla vendemmia. Segue un adeguato affinamento in bottiglia.

Note gustative: il colore è giallo paglierino, il profumo intenso, persistente, con sensazioni floreali di glicine, erbacee di finocchio selvatico e melissa, fruttate di pera candita. Lo completano note minerali eleganti e leggere sensazioni eteree. Al palato risulta pieno, rotondo, sapido, con finale caldo su un lieve ricordo di mandorla amara.

Abbinamenti: si adatta a carni bianche arrosto, pesci bianchi al forno, sfornati e frittiture di verdure, formaggi morbidi di media stagionatura.

Servizio: si consiglia di servirlo in calice a tulipano attorno a 12-14° C di temperatura.

Conservazione: mantenuto a bottiglia coricata, al buio e lontano da vibrazioni e sbalzi di temperatura si conserva egregiamente fino a 4-6 anni dalla vendemmia.

Produzione media annua: 4.000 bottiglie circa.