



LANGHE BIANCO MONTALUPA

Collectible Wines

750 ml - disponibile in casse in legno massello da 6 bottiglie

**UN VINO BIANCO ASSOLUTAMENTE UNICO,
ADATTO AD UN LUNGO AFFINAMENTO**

Periodo di Vendemmia: 2016 – 12/13 Settembre

Fermentazione: 18 giorni a 18°C (in parte – circa il 25% – in legno)

Caratteristiche:

- colore giallo paglierino con riflessi verdi
- bouquet con sentori di albicocche, pesche bianche, salvia, basilico e lavanda
- morbido e pieno al palato, di grande persistenza e lunghezza
- vino estremamente complesso ed adatto ad lungo invecchiamento

Servire a: 12°/14°C

Abbinamenti: si accompagna piacevolmente agli antipasti ed ai piatti di pesce e crostacei; ottimo servito con foie gras, formaggi freschi, soprattutto caprini.

Evoluzione: 12/15 anni se tenuto in ambiente fresco e al riparo dalla luce

Annate attualmente in vendita: 2016

Prodotto solo nelle grandi annate