



# Langhe Riesling

Langhe DOC 2014

**Cà del Baio**

---

Finalmente la passione di Cà del Baio per il Riesling si è concretizzata in questo Langhe Doc prodotto per la prima volta nella storia di questa azienda familiare. Coltivato nelle posizioni più fredde e ventilate, riesce a trasmettere i caratteri più nobili delle terre di Langa. Con il tempo matura le caratteristiche note minerali.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Langhe
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2014
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Piemonte
<b>Localizzazione</b>	Treiso
<b>Vitigno</b>	Riesling Renano 100%
<b>Gradazione</b>	13.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo paglierino con riflessi verdognoli
<b>Gusto</b>	Secco, delicato, elegante, caratterizzato da un buon equilibrio acido/alcolico
<b>Profumo</b>	Intenso e aromatico con note fruttate di ananas e mango e leggere sfumature di idrocarburo
<b>Abbinamenti</b>	Antipasti di pesce, secondi piatti di pesce al forno, formaggi freschi
<b>Temperatura di servizio</b>	8° C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Esposizione</b>	Nord
<b>Tipologia terreno</b>	Calcereo molto sabbioso
<b>Epoca vendemmia</b>	Fine settembre
<b>Vinificazione</b>	Pressatura soffice delle uve cui segue una fermentazione alcolica a circa 16°C di temperatura in vasche di acciaio inox
<b>Maturazione</b>	Il vino non subisce la fermentazione malolattica e matura nella vasca per 12 mesi sui propri lieviti, con bâtonnage sulle fecce nobili