

Il Fiore

La marque du domaine **Serra dei Fiori** met en valeur l'harmonie des regards des propriétaires; ce sont des regards positifs qui s'unissent comme les feuilles de trèfle d'un jeu de cartes.

APPELLATION: Langhe Bianco d.o.c.

CÉPAGES: chardonnay 70% et 30% nascetta (cépage autochtone piémontais, semi-aromatique d'une longévité excellente).

VIGNOBLES: Serra dei fiori, commune de Trezzo Tinella. Vignoble situé à 400 mètres au-dessus du niveau de la mer, exposé plein Sud. Densité de plantation : 4100 pieds par hectare, taille Guyot, en enherbement naturel permanent, apport d'engrais à base organique limité.

FERMENTATION ET ÉLEVAGE: le foulage léger est effectué directement sur les grappes dans les pressoirs. Le moût est clarifié, débourbé et convoyé dans les cuves de fermentation où le moût se transforme en vin à une température entre 19 et 22 °C. L'élevage continue en cuves d'acier pendant environ 4 mois d'abord, puis en bouteille pendant 3 mois.

CARACTÉRISTIQUES: robe jaune paille. Vin gouleyant dont les atouts sont la fraîcheur et l'élégance. L'attaque aromatique surtout florale évolue ensuite sur une minéralité annoncée. Agréable au palais, frais et franc, toutefois persistant et complexe. On peut le conserver une paire d'années en cave et il donnera bien des satisfactions aux plus patients. Il accompagne les hors-d'œuvre, les pâtes et les soupes délicates, ainsi que les recettes à base de poisson de la cuisine méditerranéenne.

À servir à une température de 10-12 °C.



“Braidà”