



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA



LANGHE DOC BIANCO “LUMIÈ” 2023

L'annata 2023 fu meno siccitosa della precedente, ma più "estrema" nei suoi fenomeni. La siccità arrivò a livelli allarmanti fino a germogliamento avanzato (fine aprile) per poi rientrare temporaneamente sotto ad un livello di guardia grazie alle piogge abbondanti di maggio-giugno. Luglio iniziò con un fenomeno temporalesco di natura supercellulare che per fortuna non colpì i vigneti utilizzati a produrre questo vino. I colpi di calore riportarono alto il pericolo stress idrico estremo durante i mesi di luglio-agosto soprattutto nelle aree più esposte. Il risultato è stato di un prodotto particolarmente maturo mantenendo però un'acidità ben pronunciata.

Comune: Diano d'Alba

Superficie: 1 ha

Esposizione: Est/Sud-est

Vitigno: Arneis, Favorita

Gradazione alcolica: 13%

Anno di impianto: Arneis 2014, Favorita 2016

Densità d'impianto: 4500 ceppi/ha

Tipo di vendemmia: manuale

Conformazione del suolo: Marne argilloso-calcaree con forte presenza di sabbia derivante da antiche terrazze fluviali (nel caso dell'arneis) che formano un suolo abbastanza giovane franco limoso.

Vinificazione: Pigiatura e subito dopo pressatura delicata del pigiato, fermentazione del mosto a basse temperature.

Lieviti: selezionati

Affinamento: "sur lies" per cinque mesi. Imbottigliamento a fine Marzo 2024.

Produzione: 4300 bottiglie

Formato: 0,75 L



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA



LANGHE DOC BIANCO “LUMIÈ” 2023

Colore: limpido, giallo paglierino tenue con riflessi dorati.

Olfatto: intenso e complesso, fine, floreale, fruttato, fragrante, leggero sentore di erba tagliata. Delicati sentori floreali di tiglio si intrecciano a intensi profumi fruttati tra i quali spicca il melone e la pera ma nello sfondo si percepiscono sentori agrumati amarognoli di pompelmo.

Gusto: Fresco e morbido l'ingresso in bocca che si trasforma in un fruttato tropicale. Percepibile l'ananas in compendio alla pera ed alla sensazione amarognola di pompelmo sul finale. Questi ultimi due frutti si contraddistinguono per la loro persistenza in bocca. Interessante anche l'acidità e la freschezza del quadro acido che contribuiscono a rendere vibrante questo vino. La buona sapidità unita al buon corpo rendono questo vino equilibrato nell'espressione delle varie componenti, fine e abbastanza intenso. L'armonia persiste a lungo in questo vino pronto da degustare

Abbinamenti gastronomici: Accompagna con eleganza il pesce, anche salsato, gli antipasti e le carni bianche, pasta condita con pesce o verdure. Servire a 10-12°C.

