



ACQUISTATO IL

"Quattro 20" Langhe DOC Favorita 2022

2022

Un bianco che regala emozioni



Langhe Favorita Quattro 20 pone Terrabianca in una posizione spinosa. Perché? Presto detto: il vitigno è prezioso, una vera tradizione nelle Langhe e in particolare nel territorio che circonda Alba. Approcciarsi a un pezzo di storia del territorio è sempre un'avventura rischiosa. Terrabianca la affronta con piglio e determinazione, e regala all'appassionato un vino di grande equilibrio. Il Langhe Favorita Quattro 20 Terrabianca si offre allo sguardo vestito di un bel giallo paglierino, ha un bouquet caratteristico e al contempo delicato e si consegna all'assaggio con un personalissimo retrogusto amarognolo. È un vino perfetto per gli aperitivi, ed è insuperabile accanto a crostacei e cucina di mare. Il Langhe Favorita Quattro 20 coniuga eleganza e ampiezza aromatica: un vino che coinvolge ed emoziona, sorso dopo sorso.

Terrabianca crede fortemente nel vino. Lo si capisce da come trattano i grappoli in vendemmia, accogliendo i primi momenti della raccolta come qualcosa di magico. A cavallo tra la provincia di Asti e quella di Cuneo, Terrabianca si trova a Mango (CN), a pochi passi dal castello barocco che veglia sui vigneti. L'azienda rispetta il metodo di coltivazione tradizionale, riservando alle vigne trattamenti e attenzioni orientate al rispetto e alla creazione di un rapporto armonico con la natura. Discorso analogo per i vini prodotti: pochi, certo, ma legati al territorio, alla storia, in qualche modo alla famiglia stessa. Questa vicinanza si traduce in degustazioni sempre valide, sempre stimolanti, mai piatte. Terrabianca sa stupire: ed è qualcosa di sempre più raro. Assolutamente da provare.

La Vigna	
Terreno	Calcareo sabbioso
Esposizione	Sud 480 mslm
Allevamento	Spalliera con potatura guyot
Densità imp.	4.500 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100 % favorita
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	entro 3 anni da oggi
Abbinamento	Vitello tonnato
Vinificazione	Tutta la vinificazione viene effettuata minimizzando il contatto del mosto prima e vino nelle fasi successive con l'atmosfera, così facendo non si hanno ossidazioni e quindi perdite di aromi. Si parte da una pressatura soffice con una leggera macerazione dell'uva, successivamente viene avviata la fermentazione a 15°C. Una volta ottenuto il vino viene effettuato il primo travaso, lasciandolo così maturare sulle fecce fini per 4 mesi con batonnage settimanali. Viene poi filtrato e imbottigliato. prima della vendita viene ancora lasciato riposare 1 mese in bottiglia.
Sensazioni	Minerale, fresca e fruttata

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821