LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Langhe Bianco
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2022
Producteur	Parusso
Style de vin	léger, léger / subtil, sec, délicieusement fruité, très épicé, subtilement minéral, acidité marquée
Appellation	DOP Langhe
Cépages	100% sauvignon blanc
Alcohol percentage	13,00% vol
Description	Entre Castiglione Falletto et Monforte d'Alba, on découvre des panoramas superbes sur la colline de Bricco Rovella, où Marco Parusso, l'actuel propriétaire et sa soeur Tiziana produisent leurs Barolo classiques. Le domaine est un patchwork de petits vignobles, acquis par quatre générations. Il possède ainsi des biotopes uniques où le nebbiolo, le barbera et le dolcetto mûrissent à la perfection. Marco et Tiziana mettent tout en œuvre pour conserver l'expression des terroirs spécifiques dans leurs vins. Les meilleures années, les raisins sont vinifiés en crus. C'est ainsi que les crus typiques de la maison ont vu le jour et notamment le 'Vigna Rocche' et le 'Mariondino'. En plus de ses nombreux vins rouges, Parusso produit également deux sauvignons, une version de base sans élevage sur bois et le 'Rovella' élevé environ 12 mois en fûts de bois. Le Langhe Bianco a une couleur jaune pâle aux reflets verts. Arômes typiques de citron et d'orties. Approche fraîche. Bouche à l'image du nez. Fraîcheur agréable.
Servir sur	apéritif, poissons à la vapeur ou pochés, buffet froid de poisson et salade, plats végétariens
Origine	Vignobles à Castiglione Falletto et à Monforte d'Alba, exposition sud à 300m d'altitude.
Vendange	Fin août
Vinification	Vinification en cuves inox (6 mois) au contact des levures.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	-
Analytique	Alc: 13% vol
Production	15.000 bouteilles 0,75