



*Franco Conterno*

Denominazione:	Langhe Bianco D.O.C. SCIULUN
Cru:	Vigna Pugnane.
Esposizione solare:	Sud-Ovest Ovest.
Terreni:	molto acclivi, plastici, di difficile lavorazione ricchi di argilla e sabbia.
Vitigno:	100% Chardonnay.
Area di produzione:	Monforte d'Alba.
Vendemmia:	manuale con selezione dell'uva in vigneto.
Epoca di raccolta:	seconda settimana di settembre.
Kg di uve per ettaro:	6.500
Vinificazione:	in bianco con macerazione a freddo delle bucce.
Tempi di fermentazione:	il mosto viene separato dalle bucce e messo a fermentare in barriques per 1 mese.
Temperatura di fermentazione:	23 °C.
Affinamento in cantina:	il vino nuovo rimane in barriques per 12 mesi con continui battonages.
Affinamento in bottiglia:	6 mesi.
Bottiglie prodotte:	n. 4.000 da 0,75 L.
Abbinamenti gastronomici:	Vino bianco strutturato. Ottimo con pesci molto saporiti, formaggi importanti e carni bianche.
Da bersi:	12° - 14°
Gradazione alcolica:	13.00% Vol.

Colore giallo paglierino carico al naso si evidenzia un bouquet ricco e complesso, note minerali, frutta gialla matura e lieve boise. In bocca rivela un grande potenziale aromatico, una delicata acidità e chiude in un finale sapido e molto persistente.



Azienda Agricola

*Franco Conterno*

Cascina Sciulun - Loc. Bussia, 62 - 12065 Monforte d'Alba (CN) - Tel. 0173 78627 - Fax. 0173 789900

[www.francoconterno.it](http://www.francoconterno.it) - [info@francoconterno.it](mailto:info@francoconterno.it)