

M A R I N

LANGHE BIANCO
DOC



Riesling e Nascetta



Castino e Serralunga



Argille bianche e strati
di pietre arenacee



Riesling: 650m slm
Nascetta: 300m slm



Riesling: Ovest, Sud,-ovest
Nascetta: Est



Sistema: guyot
5.000 ceppi/ha



Fine settembre,
inizio ottobre



12,5% vol



10-12 °C



0,75 L

NOTE TECNICHE

Vinificazione: l'uva conferita in cassette da 20 kg viene direttamente pressata per ottenere il mosto che, dopo una sosta in decantazione statica per 24 ore a 10 °C, viene avviato alla fermentazione. Al termine della fermentazione si effettua l'assemblaggio dei due vini a cui segue l'affinamento su fecce fini per 4 mesi. Prima dell'estate si effettua l'imbottigliamento.

Affinamento: 3 anni in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglia con riflessi verdi. Profumo: la nota minerale del riesling renano ben si fonde con gli aromi tipici della nascita dai profumi di agrumi, pesca a polpa bianca, alloro e rosmarino.

In bocca: la nota fresca e acida conferisce un retrogusto lungo e sapido.

ABBINAMENTI

A tavola è ideale con gli antipasti a base di pesce, primi piatti leggeri, risotti e paste.



M A R I N
LANGHE BIANCO
DOC



Riesling, Nascetta



Castino and Serralunga



Rich of white clay and
layers of sandstones



Riesling: 650m asl
Nascetta: 300m asl



Riesling: West and South-West
Nascetta: East



System: guyot
5.000 pants/ha



End of September,
beginning of October



12,5% vol



10-12 °C



0,75 L

TECHNICAL NOTES

Vinification: the grapes are brought into the cellar in 20 kg crates and are pressed immediately to obtain the must, which is left to decant naturally for 24 hours at 10 °C before fermentation begins. When the fermentation is complete, the two wines are blended and aged on fine lees for four months. Bottling takes place before summer.

Ageing: three years in the bottle.

TASTING NOTES

Colour: straw yellow with greenish highlights.

Bouquet: the mineral note of the Riesling blends perfectly with the aromas of the Nascetta, which typ bay leaves and rosemary.

Taste: the fresh, acidic note conveys a lingering, tangy aftertaste.

PAIRINGS

Ideal with fish starters, light pasta dishes and risottos.

