



GABRIELE SCAGLIONE
ESPERIENZE DI VIGNA



Ellis LANGHE DOC BIANCO

Ottenuto da attenta selezione di uve Arneis e Chardonnay.

Prima uscita: Gennaio 2016 con l'annata 2008.

Prodotto in quantità limitata.

Epoca della vendemmia (raccolta a mano): settembre (1-15 settembre)

Comune dei vigneti: CORNELIANO / NOVELLO

Terreno: Sabbioso, calcareo – Argilloso. Il suolo è di origine antichissima, caratterizzato dalle 'Rocche' (sabbioso e friabile) Costituiscono un eccellente ambiente per la produzione di vini austeri, ma di particolare finezza ed eleganza con note floreali e fruttate.

Densità d'impianto: 5000 VITI / Ha

Età media delle viti: 18-20 anni

Resa per pianta: 2 Kg

Esposizione dei vigneti: ovest, sud - ovest

Varietà: ARNEIS e CHARDONNAY

Pigiatura: meccanica con diraspatura.

Fermentazione: vinificazione del mosto con controllo della temperatura.

Lieviti: selezione di lieviti autoctoni

Affinamento: l'Arneis ha un affinamento in vasche d'acciaio per 10 mesi e lo Chardonnay passato in barrique (0% nuove) per almeno 12 mesi. Durante tutto il processo di invecchiamento, le decisioni vengono prese solo dopo attente valutazioni e continue degustazioni.

Gradazione: 13,00 % Vol

Colore: giallo paglierino intenso con riflessi dorati

Profumo: intenso, caratteristico, con sentori di fiori, frutta bianca e vaniglia.

Palato: importante e generoso. Lieve retrogusto di mandorla e vaniglia. Molto lungo

Si abbina piacevolmente con formaggi stagionati, dai sapori importanti, crostacei, ostriche e foie gras.

Si consiglia di servirlo ad una temperatura di 10-12°C.