DRAGON BIANCO 2023

Langhe DOC

Spécialité par lot

Le dragon que l'on retrouve sur l'étiquette est l'une des dernières œuvres de Gianni Gallo représentant la bravoure.

Région: Piémont

Cépages : 40% Chardonnay, 30% Sauvignon-blanc
15% Riesling, 15% Nascetta

Il s'agit d'un assemblage de cépages blancs, plantés pour la plupart côte à côte et vinifiés ensemble de manière extrêmement inhabituelle dans le Piémont.

Vinification Les variétés de cépages du Dragon sont aussi précieuses que délicates et sont les premières que nous sélectionnons chaque année chez Baudana. La fermentation dure en moyenne 7-15 jours en cuve verticale. Le Dragon est ensuite affiné jusqu'au printemps suivant dans des cuves en acier inoxydable, avec patience et jusqu'à ce que le vin s'épanouisse pleinement.

Dégustation : Un jaune pâle et brillant enrichi par des parfums secs de pierre à fusil, de fleurs et d'herbe d'été. Sec et fruité en bouche, sa fraîcheur vibrante est bien équilibrée par un goût chaleureux et expressif en finale.
C'est la promesse de notre Langhe Bianco.

Code : 11952066
Prix : 25,70$
Prix licencié : 22,35$
UVC :12