





NATO  
NUDO

PALANCINA

*Bianco di Langhe*



# FALANGHINA – NATO NUDO

**Uva:** Falanghina 100%

**Vinificazione:** Pigiadiraspatura per togliere il graso, poi pressatura soffice. Il mosto ottenuto viene fermentato in botte di castagno con fermentazione spontanea insieme alle bucce per 6 mesi circa. Poi messo in bottiglia non filtrato per non togliere niente di naturale.

**Tipologia del terreno:** Argilloso

**Sistema di allevamento:** Guyot 2500 viti/ettaro

**Descrizione organolettica:** Colore dorato, leggermente velato e all'olfatto pieno e morbido. Regala sensazioni di torrefazione e leggera speziatura. Al gusto si apre con una buona freschezza e sapidità.

**Gradazione alcolica:** 13 % Vol.

**Temperatura di servizio:** 10-12 °C

**CERTIFICAZIONE :** Biologico Biodinamica

Questo vino è prodotto con un forte impegno verso la sostenibilità, riducendo l'impronta di CO<sub>2</sub> e rispettando l'ambiente. L'etichetta è realizzata con carta naturale da fibre di stralci d'erba, certificata FSC, mentre il tappo, in puro sughero senza colle o additivi, è 100% riciclabile.

SKU: 30-1-1-1-2 CATEGORIA: [Bianco](#) TAGS: [Fresco](#), [Morbido](#), [Pieno](#), [Sapido](#)

-