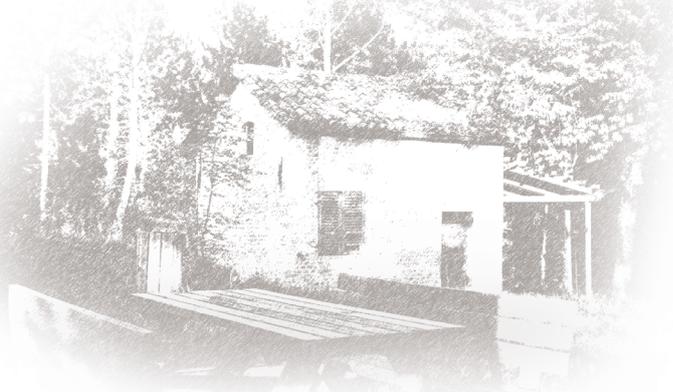


LA CASINÉRA

LANGHE
D.O.C.
BIANCO



Con il termine Casinera, si indicavano le donne provenienti dalla contrada “Cascine” di Vinchio, una delle zone più panoramiche del paese tra via Cortiglione e via Belveglio. Era zona di produzione delle primizie più ricercate sul mercato di Nizza. Le casinere, con i cesti portati in testa, si recavano a piedi al mercato, percorrendo tutte le scorciatoie possibili tra boschi e vigneti. Tra queste specialità locali è rimasta un’ottima produzione di asparagi e carciofi che ben si sposano con questo vino. Il vino Langhe DOC bianco è una delle tipologie di vino previste dalla denominazione Langhe DOC, di cui i vigneti coltivati si collocano in comuni della zona delle Langhe.

VITIGNI: principalmente Arneis con altri vitigni a bacca bianca autorizzati.

TERRENO: sabbioso.

ALTITUDINE: 250 m. s.l.m.

ESPOSIZIONE: sud ovest.

SISTEMA DI POTATURA - DENSITÀ: Guyot - 4500 ceppi per ettaro.

VENDEMMIA: la raccolta avviene solitamente nella prima decade del mese di settembre. Si attua nelle prime ore del mattino, quando le temperature sono ancora moderate e consentono la conservazione degli aromi tipici del vitigno.

VINIFICAZIONE: i grappoli interi vengono sottoposti a pressatura soffice con separazione del mosto limpido da quello più torbido cui segue la decantazione statica per circa 24 ore a 14 °C. L’operazione serve per illimpidire al meglio il mosto stesso. Molto lenta è la successiva fermentazione alcolica, in riduzione, alla temperatura di 17 °C per 15 giorni.

AFFINAMENTO: da ottobre a marzo si susseguono operazioni di bâtonnage (azione che rimette in sospensione le fecce) su fecce nobili per esaltare al massimo il profilo aromatico molto complesso del vitigno fino al confezionato in primavera.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo paglierino con riflessi leggermente ambrati.

OLFATTO: delicato, fresco, fruttato con lievi note di frutta tropicale e punte di erbaceo sul finale.

GUSTO: asciutto, molto equilibrato tra freschezza, rotondità e struttura, leggermente amarognolo.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: salumi, insalate campagnole, tartrà, frittate verdi di erbe spontanee, cipolle ripiene, tonno di coniglio, carni bianche, piatti a base di pesce.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 - 12 °C.

CAPACITÀ: 3 l.



VINCHIO VAGLIO