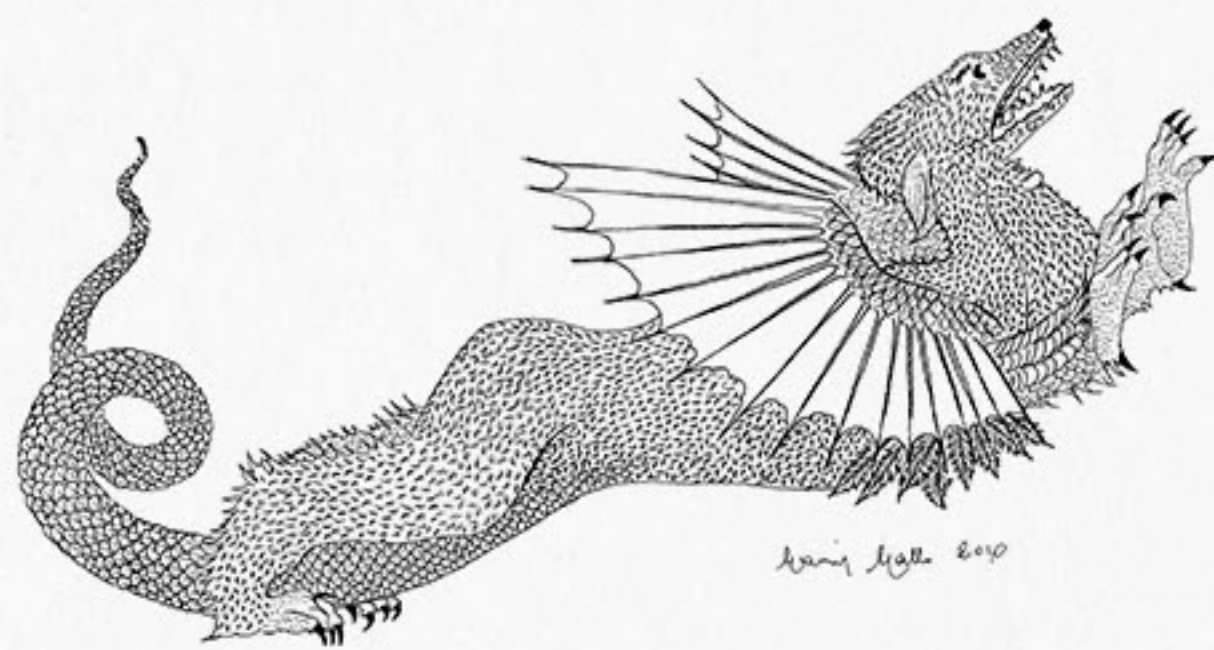


LUIGI BAUDANA



LANGHE DOC BIANCO DRAGON

Il Dragone come simbolo di coraggio. Questo è stato l'ultimo disegno di Gianni Gallo come augurio per questa nuova avventura.



COMPOSIZIONE VARIETALE

Un vino che nasce da un assemblaggio in vigna, dove più varietà si trovano fianco a fianco per essere raccolte e vinificate insieme.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

Le varietà che compongono il Langhe Dragon sono delicate e le prime ad essere raccolte tra i vigneti di Baudana.

Una fermentazione di circa 10-15 giorni in vasche verticali.

Il Langhe Bianco Dragon viene poi affinato sino alla primavera successiva al raccolto in vasche d'acciaio, un tempo necessario a raggiungere l'armonia e la freschezza che distinguono questo bianco.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Un giallo paglierino ma brillante si arricchisce di profumi floreali, fruttati e prati estivi con aromi più minerali sul finire. Secco, caldo morbido e sapido sul palato, con una pungente e bilanciata freschezza. Queste sono le premesse di un bianco del nostro Langhe Bianco.