



TENIMENTI
CA'BIANCA

Vini e Vigneti in Piemonte

Barolo DOCG

100% Nebbiolo.

Viti allevate a Guyot tradizionale con densità di 4.500 piante/Ha e resa in vino di 40 Hl/Ha.

Terreni nella zona di La Morra, franco argillosi di medio impasto a 300 m.s.l.m.

Macerazione controllata lunga (circa 10 giorni).

Fermentazione malolattica.

Affinamento per circa 24 mesi, parte in botte (30 Hl) di Slavonia, parte in barriques francesi nuove e di secondo passaggio.

Granato, tendente al blu carico, con profumi intensi di marasca matura, spezie e leggere sfumature di cuoio, di morbida tannicità e di buona freschezza, con aristocratico retrogusto di liquirizia.



100% Nebbiolo.

Rebenerziehung: traditionelles Guyot-System; Pflanzdichte: 4500 Stöcke/Hektar; Weinertrag: 40 Hektoliter/Hektar.

Lage der Weinberge im Anbaugebiet von La Morra in 300 Metern ü.d.M.; Bodenbeschaffenheit: tonig, von mittlerer Körnung.

Kontrollierte Maischegärung langer Dauer (etwa 10 Tage).

Malolaktischen Gärung.

Etwa 24-monatige Reifung, teils in großen Fässern (30 Hektoliter) aus slawonischer Eiche, teils in neuen beziehungsweise einmal gebrauchten französischen Barriques.

Granatrot mit intensiv bläulichem Stich; reife Sauerkirschen, Gewürze und zarte Ledernoten im intensiven Duft; von sanften Tanninen und schöner Frische geprägter Geschmack, der zuletzt mit edlen Lakritznoten aufwartet.



100% Nebbiolo.

Vines trained by the traditional Guyot system with a density of 4.500 plants/Ha and a yield of 40 Hl/Ha wine.

Land in the area of La Morra, medium weight clay at 300 metres above sea level.

Long controlled maceration (about 10 days).

Malolactic fermentation.

Ageing for about 24 months, part in Slavonian casks (30 Hl), part in new and once used French barriques.

Garnet, tending towards dark blue, with an intense bouquet of ripe wild cherries and spices and traces of leather, soft tannins and pleasantly fresh with an elegant aftertaste of liquorice.

