



ACQUISTATO IL .....

"Dragon" Langhe Bianco DOC 2025

2025



Svinando

## Teso, minerale e fuori dagli schemi

Le Langhe terra di grandi rossi da invecchiamento? Senza dubbio sì. Ma non solo. In questa terra di nebbioli e baroli, esistono alcune "perle bianche" capaci di stupire. Tra queste, il Dragon, proposto qui da Luigi Baudana. Ci troviamo a Serralunga d'Alba, un comune celebre per i suoi terreni austeri e calcarei che donano ai vini una spina dorsale inconfondibile. Luigi Baudana ha saputo leggere questo territorio in controtendenza, coltivando vigne esposte a nord su suoli marnosi e ricchi di scheletro. Questo posizionamento unico garantisce alle uve freschezza e un'ottima escursione termica. Il nome del vino racchiude una bellissima storia di paese. Dragon era infatti il soprannome della storica famiglia che possedeva la cascina, un omaggio alle radici contadine del luogo. Un blend insolito ed eclettico. Luigi Baudana unisce la struttura dello Chardonnay alla freschezza aromatica del Sauvignon, inserendo poi il Riesling renano e la Nascetta. Quest'ultima è una vera rarità, un vitigno autoctono delle Langhe quasi scomparso in passato e oggi felicemente riscoperto per la sua incredibile sapidità. I grappoli interi subiscono una pressatura molto delicata con un contatto minimo con le bucce. La fermentazione si svolge lentamente a basse temperature in vasche d'acciaio. Per mantenere una lama acida tagliente e pulita, non viene svolta la fermentazione malolattica. Durante l'inverno il vino affina sulle sue fecce fini con pochissimi bâtonnage, per poi essere imbottigliato a febbraio dell'anno successivo. Veste giallo paglierino decisamente brillante, al naso si apre un ventaglio aromatico entusiasmante. Emergono note di mela verde, fiori di acacia e biancospino, arricchite da sentori di pane appena sfornato e frutta tropicale. Non mancano tocchi freschi di menta, gesso e pietra focaia. In bocca l'assaggio è sapido, teso e incredibilmente ricco di gusto. Ritornano i sapori di albicocca e una curiosa nota di lime pie. Il finale è lungo, pulito e guidato da una mineralità marcata.

La Langa piemontese rappresenta uno scenario unico al mondo. Tra colline pettinate da filari infiniti e borghi carichi di storia, si inserisce la splendida realtà di Luigi Baudana, una cantina che rappresenta l'essenza stessa dell'artigianalità e del Barolo inteso come espressione pura del territorio. Per oltre trent'anni, Luigi Baudana e sua moglie Fiorina hanno gestito questa piccolissima azienda a Serralunga d'Alba con una dedizione d'altri tempi. Pochi ettari di vigneto, un lavoro interamente manuale e un amore viscerale per i propri filari. Quando per Luigi è arrivato il momento di pensare al futuro della cantina, la priorità assoluta era non disperdere questo come un patrimonio in un anonimo grande. La scelta è caduta nel 2009 su un'azienda di famiglia, la Vajra, storica e stimata produttrice di Barolo. Il passaggio di testimone è avvenuto in modo naturale, come un patto d'onore: i Vajra hanno preso le redini della cantina impegnandosi a mantenere intatto il nome, lo stile e l'anima microscopica e artigianale di Luigi Baudana. Oggi, questa realtà continua a operare come un piccolo atelier del vino, un garage d'eccellenza dove l'attenzione al dettaglio è maniacale.

### La Vigna

**Terreno** calareo

**Esposizione**  
**Allevamento**  
**Densità imp.**

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Piemonte

**Uve** Chardonnay, Sauvignon, Nascetta e Riesling renano

**Gradazione** 13% vol

**Temp. Servizio** 12 gradi

**Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menù di pesce

**Vinificazione** I grappoli interi sono stati pressati delicatamente, come un patto d'onore, in un'azienda di famiglia, la Vajra, storica e stimata produttrice di Barolo. Il passaggio di testimone è avvenuto in modo naturale, come un patto d'onore: i Vajra hanno preso le redini della cantina impegnandosi a mantenere intatto il nome, lo stile e l'anima microscopica e artigianale di Luigi Baudana. Oggi, questa realtà continua a operare come un piccolo atelier del vino, un garage d'eccellenza dove l'attenzione al dettaglio è maniacale.

**Sensazioni** Si presenta con un colore giallo paglierino brillante. Al naso si apre un ventaglio aromatico entusiasmante. Emergono note di mela verde, fiori di acacia e biancospino, arricchite da sentori di pane appena sfornato, frutta tropicale, menta e gesso. Al palato è sapido, vibrante e ricco di gusto, con un finale lungo e persistente. Dal bicchiere emergono aromi di lime pie, albicocca, mela verde, pietra focaia, fiori bianchi e una mineralità marcata.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821