ACQUISTATO IL .....

"Rebelle" Bianco Langhe DOC 2024 2024



Lo spirito anticonformista delle Langhe

Chi ha detto che le Langhe debbano parlare soltanto il linguaggio dei grandi vitigni piemontesi? Il Langhe Bianco DOC "Rebelle" di Agricola Brandini nasce proprio dalla volontà di esplorare nuove espressioni enologiche, dando spazio a un protagonista insolito per questo territorio: il Viognier. Un vitigno di origine francese che, tra le colline di La Morra, trova una nuova interpretazione, capace di coniugare ricchezza aromatica, eleganza e personalità. La vinificazione, condotta in parte in acciaio e in parte in tonneaux, e il successivo affinamento sulle fecce nobili con bâtonnage contribuiscono a definire un bianco complesso, armonioso e dalla spiccata identità. Nel calice si presenta con un luminoso colore giallo paglierino, preludio a un bouquet intenso e seducente, dove le note di albicocca e frutta gialla matura si intrecciano a delicati profumi di fiori bianchi. Al palato conquista per la sua morbidezza avvolgente, sostenuta da una piacevole freschezza e da una struttura equilibrata. Il finale è sapido, elegante e persistente, capace di lasciare un ricordo raffinato. Un bianco originale e sorprendente, che celebra la libertà di osare e racconta un volto inaspettato delle Langhe.

Agricola Brandini è una realtà vitivinicola di La Morra che interpreta la tradizione delle Langhe con uno sguardo contemporaneo, coniugando qualità, innovazione e rispetto per l'ambiente. Guidata dalle sorelle Giovanna e Serena Bagnasco, la cantina ha fatto dell'agricoltura biologica e della valorizzazione del territorio i pilastri della propria filosofia produttiva. Il Barolo rappresenta una delle massime espressioni aziendali, con vini capaci di raccontare le peculiarità dei singoli vigneti attraverso eleganza, struttura e complessità. Accanto ai grandi rossi piemontesi, Brandini si distingue anche nella produzione di Alta Langa DOCG, raffinati spumanti Metodo Classico, espressione di freschezza, finezza e vocazione all'eccellenza. Una produzione che unisce autenticità, ricerca e sensibilità enologica, dando vita a vini dalla forte identità territoriale.

La Vigna

Terreno	Suoli ricchi di marne calcaree e sabbia
Esposizione	Sud, Sud-Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Viognier
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Soffice spremitura dell'uva intera e decantazione statica del mosto ottenuto. Fermentazione a temperatura di 18-20° C in vasche d'acciaio termocondizionate e successivi travasi periodici per la separazione del deposito. Successivamente alla fermentazione parte della massa viene trasferita in tonneaux (5hL di volume) a tostatura bionda per circa sei mesi per poi ricongiungersi prima dell'imbottigliamento.
Sensazioni	Colore giallo paglierino carico. Profumo intenso , fresco con note di albicocca e frutti esotici. Sapore equilibrato, fresco, minerale con buona acidità che conferisce persistenza e pienezza gustativa. Vino di carattere dedito all'invecchiamento.

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