



CASTAGNOLE DELLE LANZE

BIANCO D'AMELIO

Vino Bianco

Il Bianco d'Amelio è un blend creato dall'enologo Erik Dogliotti. In questo omaggio dedicato al nonno Amelio (terza generazione della famiglia Dogliotti) vengono utilizzate quattro diverse varietà di uva a bacca bianca, due autoctone e due internazionali. La struttura e l'affinamento di questo vino bianco lo rendono ideale per un lungo invecchiamento.

VITIGNO: 100% uve a bacca bianca

GRADAZIONE: 13%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

SUOLO: Argilloso-calcareo

PERIODO DI VENDEMMIA: Fine agosto

VINIFICAZIONE: Diraspatura totale e breve criomacerazione (3-4 ore) in pressa prima della spremitura. Utilizzo di lieviti selezionati e fermentazione di 10-12 giorni in assenza di bucce, in serbatoi d'acciaio. I quattro vini vengono vinificati separatamente; l'assemblaggio avviene in primavera, ricercando ogni anno il miglior equilibrio. Affinamento: lo Chardonnay matura in barrique di rovere francese (225 l) per 6 mesi, mentre gli altri tre vini affinano in serbatoi d'acciaio inox sui lieviti fini per 6 mesi. Dopo l'imbottigliamento, il vino riposa in bottiglia per 3 anni.

COLORE: Giallo paglierino con riflessi dorati

PROFUMO: Elegante per quanto complesso ed avvolgente. In annate giovani si percepiscono fiori bianchi, note agrumate, chiude con sentori balsamici e vanigliati. Con l'invecchiamento si evolve verso note di idrocarburo

SAPORE: Morbido, ricco, equilibrato con una buona sapidità finale. Vino fresco e giovane che regala sensazioni piacevoli fin da subito ma capace di migliorare col passare del tempo per chi apprezza vini più strutturati ed importanti

ABBINAMENTI: Ideale per il brunch. Ottimo con primi leggeri e piatti a base di carni bianche e pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 – 12 °C

FORMATI: 0,75 l - 1,5 l



Dogliotti 1870 Snc

Via Fratelli Vicari, 70 - 14054 Castagnole Lanze (AT) - Italia
info@dogliotti1870.com - www.dogliotti1870.com