

# VIRNA

*Virna Borgogno*

BAROLO - ITALIA

Piemonte – Virna Borgogno



## StoFuori

LANGHE

Denominazione d'Origine Controllata

BIANCO

Uve: Timorasso

Vigneto: A 400m. s.l.m. su marna bianca calcarea, esposto ad est, potatura a Guyot. Superficie 4000 metri

StoFuori: in quanto fuori dalla classica zona del Timorasso e perché per farlo in Langa bisogna essere un po' «fuori»

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice a cui segue la fermentazione in vasche in acciaio inox a temperatura controllata a 18/19°C. Permanenza del vino sulle fecce fini per 6 mesi per aumentarne la complessità e successiva preparazione all'imbottigliamento che avviene a Giugno.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - CONSERVAZIONE-

Colore giallo paglierino vivo, profumo delicato di fiori di ginestra, pera e sentori di pompelmo e pietra bagnata. In bocca è fresco, quasi tagliente, con buona sapidità e note agrumate e minerali già percettibili. Perfetto abbinato a piatti di pesce e molluschi, ma anche piatti di carni bianche alle erbe aromatiche e formaggi dove esprime al meglio la propria fragranza ed eleganza.

La famiglia Borogno

