



ANGORIS
1648



Langor Collio Bianco

DOC COLLIO

RISERVA GIULIO LOCATELLI



Dalle migliori uve del Collio.



Ronco Antico ~ Allevamento a Guyot ~ Vendemmia fine settembre



13,5% Vol.



Ponca (marna eocenica) ~ Esposizione Est-Ovest ~ 90 m.s.l.m. ~ Area produttiva 2 ha



Piantato nel 1990 ~ Densità impianto 3.800 ceppi/ha ~ Resa 50 quintali/ha ~ Numero bottiglie 3.000



Dopo la macerazione a freddo, la fermentazione del mosto avviene a temperature controllata per 14 giorni. Successivamente c'è l'affinamento di 12 mesi sui lieviti per affinarsi poi in bottiglia per ulteriori 14 mesi.



Giallo paglierino con riflessi verdastri.
Al naso intenso e complesso, salvia, timo e acacia, mela verde, cedro, pesca bianca, note tropicali.
Minerale ed elegante. Secco, caldo, sapido e di media struttura. Buona acidità per una facilità di beva, armonioso ed elegante.



Pesce crudo come carpaccio di ricciola e pesce spada, scampi, astice, ostriche e tartare di tonno.
Temperatura di servizio 10 - 12 °C



GAMBERO ROSSO ~ TRE BICCHIERI
GILBERT & GAILLARD ~ MEDAL 92+ POINTS
MUNDUS VINI ~ GOLD MEDAL
DECANTER ~ BRONZE MEDAL
THE WINEHUNTER ~ RED AWARD
BIBENDA ~ 4 GRAPPOLI