

# Rossj Bass Langhe DOC

Angelo Gaja

## Herkunft

Langhe / Piemont

## Rebstock

Chardonnay / Sauvignon Blanc

## Farbe

Strahlendes Goldgelb

## Duft

In der Nase liegt ein feiner, blumiger Duft mit einem Hauch von Honig, unterlegt von zarten Zitrusnoten, mit einem bemerkenswerten Tiefgang.

## Geschmack

Am Gaumen ein sehr eleganter Körper, ausgeprägter Charakter mit guter Säure und einem frischen, nachhaltigen Abgang.

## Vinifikation

Die Trauben werden von Hand geerntet und sortiert. Die nächsten 4 Wochen werden sie in temperaturgesteuerten Edelstahltanks zwischen 16 und 18° C fermentiert. Danach wird der Wein rund zwei Jahren in alten Eichenfässern ausgebaut. Während den ersten 6-7 Monaten findet die Milchsäuregärung statt.

## Gradazion

13.5%



weinonline.ch