



## Prasoray LANGHE BIANCO

**PRIMA ANNATA:** 2005

composto da chardonnay 100 %, IL PRASORAY è il risultato della sfida che la nostra famiglia si è imposta per creare un vino bianco da invecchiamento. Le uve vengono lasciate sovra maturare in vigna per dare al vino una maggiore struttura, vengono poi successivamente raccolte a mano e vinificate in vasche d'acciaio a temperatura controllata.

Da qui, il tempo diventa il protagonista, per 12 mesi viene lasciato riposare in TONNEAUX a contatto con le fecce fini di fermentazione e ogni 3 giorni viene effettuato il BATONNAGE. Il risultato è una completa evoluzione dello chardonnay: al naso spiccano miele e banana, al gusto morbido e delicato ma allo stesso tempo prepotente e fresco.

Se lasciato invecchiare per qualche anno può regalare molte soddisfazioni.

Da abbinare con i formaggi di media stagionatura.

**VITIGNO:** Chardonnay 100%

**AREA DI PRODUZIONE:** Castellinaldo d'Alba – Roero

**TERRENO:** limonoso e argilloso

**ESPOSIZIONE/ ALTITUDINE:** sud-est / 290 m

**ALLEVAMENTO/ POTATURA:** controspalliera / Guyot

**DENSITÀ D'IMPIANTO:** 5.000 viti per ettaro

**RESA PER ETTARO:** 70 hl

**VENDEMMIA:** manuale a fine settembre

**VINIFICAZIONE:** pressatura soffice; fermentazione alcolica in inox termocondizionato; regime massimo 17°C; protezione dall'ossigeno

**AFFINAMENTO:** 12 mesi in legno con batonnages periodici

**BOTTIGLIE ANNUE:** 2.500

**ABBINAMENTI:** piatti di pesce, antipasti e primi piatti, verdure gratinate, formaggi stagionati

**Formati:** 0.75 L



*Famiglia Flavio Marchisio*