RAPUI
Langhe
DOC
Bianco

Seghesio

Vino bianco a base di Incrocio Manzoni, un clone studiato dal Prof. Luigi Manzoni incrociando Pinot Bianco e Riesling Renano. Il nome "Rapui", in dialetto piemontese, si ispira ai grappoli piccoli, corti e tozzi prodotti da queste viti. è un vino di grande personalità, dall'acidità pronunciata e buon frutto. Il colore è giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Un bouquet intenso e complesso regala sentori di agrumi, pesca e fiori bianchi con un finale sapido, fresco e persistente.

uva: Incrocio Manzoni
zona di produzione: Monforte d'Alba, Fraz. Castelletto
terreno: di origine geologica sedimentaria marina, risalente al periodo Serravalliano della formazione di Lequio (circa 12 milioni di anni). Suolo giovane e poco profondo; calcareo, con presenza di limo e argilla e ricco di sabbia.
esposizione e altitudine: Nord, 300 mslm
superficie: 0.8 ettari
età del vigneto: 4 anni
vendemmia: raccolta a mano fine agosto-inizio settembre

vinificazione: pressatura soffice e separazione immediata delle bucce. Decantazione statica a freddo per la pulizia del mosto. Fermentazione per 10-15 gg in acciaio a temperatura controllata. Maturazione in acciaio fino all'imbottigliamento.

colore: giallo paglierino tenue con riflessi verdolini
profumo: sentori di agrumi, pesca, fiori bianchi e, sullo sfondo, note minerali
sapore: palato sapido, sostenuto da bella freschezza e persistenza

abbinamenti: pesce, crostacei, piatti a base di formaggi molli, verdure e carni bianche; ottimo da aperitivo ma anche come fine serata

Azienda Agricola Fratelli Seghesio

Frazione Castelletto, 19
12065 | Monforte d'Alba (CN)

t. +39 0173 78 108
info@fratelliseghesio.com **fratelliseghesio.com**