

Langhe

DOC

Bianco

Rapui

Seghesio

Vino bianco a base di Incrocio Manzoni, un clone studiato dal Prof. Luigi Manzoni unendo Pinot Bianco e Riesling Renano. Il nome "Rapui" è ispirato ai suoi grappoli piccoli, corti e tozzi. Per le sue doti di finezza ed eleganza, buona gradazione ed acidità viene utilizzato per la produzione di vini di alta qualità. Dalla sua vinificazione si ottiene un vino dal caratteristico profumo delicato del Pinot Bianco e dal finissimo aroma tipico del Riesling Renano, di buon corpo e splendidamente equilibrato.

uva: Incrocio Manzoni

zona di produzione: Monforte d'Alba, Fraz. Castelletto

terreno: marne calcaree argillose con presenza di sabbia e ghiaia

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: piatti di pesce, piatti a base di formaggi molli, verdure e carni bianche oppure crostacei. 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

