

# TERRABIANCA

## AZIENDA AGRICOLA

Langhe Sauvignon  
Denominazione di Origine Controllata

Vino ottenuto da un vitigno internazionale: il sauvignon blanc. Varietà che è stata adattata in modo splendido al nostro territorio, traendo da esso le migliori caratteristiche. Il vino che ne segue è complesso e di grande struttura. Dal colore giallo paglierino con sfumature verdognole; un profumo fruttato e delicato, di sapore fresco molto armonico con una buona acidità.

# Mermota

**Vitigno:**

100% Sauvignon Blanc.

**Età media del vigneto:**

20 anni.

**Forma di allevamento:**

Guyot.

**Giacitura:**

collina a struttura calcareo-sabbioso-argilloso.

**Esposizione:**

sud / sud-ovest.

**Altitudine:**

510 m.s.l.m.

**Densità:**

5500 piante/ha.

**Resa per ettaro:**

80 q.li.

**Vendemmia:**

manuale.

**Vinificazione:**

soffice pressatura;

fermentazione in acciaio a temperatura controllata;

affinamento su fecce per 3 mesi;

imbottigliamento nella successiva primavera.

**Abbinamenti:**

piatti di mare, ravioli o tajarin burro e salvia, antipasti o come aperitivo.

**Temperatura di servizio:**

6/8° C.



**Azienda Agricola Terrabianca**

Località Terrabianca - 12056 - Mango (CN)

Tel.: +39 0141 89246 - Fax +39 0141 89434 - Email: [info@aziendagricolaterrabianca.it](mailto:info@aziendagricolaterrabianca.it) - Web: [www.aziendagricolaterrabianca.it](http://www.aziendagricolaterrabianca.it)