

Cinerino 2018

LANGHE DOC BIANCO



Il Cinerino nasce dall'incontro della famiglia Abbona ed i Viognier della Valle del Rodano. Da allora, la voglia di riprodurre quell'eccellenza si è radicata sulle loro colline. Il nome deriva dall'airone che ogni tanto fa tappa nel laghetto su cui si affacciano le vigne.

Denominazione: Langhe Doc Bianco

Vitigno: Viognier

Vigneto di produzione: attiguo alla cantina

Età media dei vigneti: 24 anni

Vinificazione: diraspa-pigiatura e macerazione pellicolare per 36 ore a 12°C con impiego di CO2. Svinatura e pressatura soffice, decantazione statica e travaso con inoculo di lieviti selezionati; segue la fermentazione alcolica a temperatura di cantina; durata 31 giorni. Batonnage giornalieri fino al termine della fermentazione alcolica.

Fermentazione malolattica: non viene svolta

Affinamento: imbottigliamento avvenuto a maggio 2019. Quindi riposo in bottiglia a temperatura costante di 14° C per due mesi prima della commercializzazione.

Primo anno di produzione: 1996

Bottiglie prodotte nel 2018: 19.377

Caratteristiche: La ricchezza di questo vino si intuisce già a livello cromatico dal suo giallo paglierino con sfumature dorate e si conferma poi al naso, che spazia dalla frutta tropicale ai sentori erbacei di salvia e rosmarino. A chiudere il quadro olfattivo sono le note di miele e zenzero che armonizzano con i sentori della vinificazione. In bocca spicca il buon livello di acidità e la complessità di un vino elegante e potente al tempo stesso, che da sempre caratterizza questa nostra etichetta. Riserva grandi sorprese con l'avanzare degli anni e dell'evoluzione: un'altra grande sfaccettatura del Cinerino.

Grado alcolico: 13,73 % Vol
Acidità totale: 5,93 g/l
Estratto secco: 22,80 g/l
pH 3,43



Azienda Agricola Abbona di Abbona Marziano & C.
Borgata San Luigi, 40 - 12063 Dogliani (CN)
t. +39 0173 721317 | f. +39 0173 70999 | abbona@abbona.com
abbona.com