

# Charné

## Langhe Bianco

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

**Vitigno:** Uve a bacca bianca di diversi vitigni.

**Resa:** 100q/ha (da disciplinare).

**Sistema di allevamento:** Guyot.

**Epoca di vendemmia:** Fine Settembre.

**Zona di produzione:** Cossano Belbo.

**Colore:** Giallo paglierino scarico  
con riflessi verdognoli.

**Profumo:** Delicato con sentori di acacia.

**Sapore:** Secco con retrogusto amarognolo.

**Gradazione alcolica svolta:** 11,5 – 12,5% vol.

**Metodo di vinificazione:** In bianco con  
macerazione a freddo e fermentazione  
a temperatura controllata.

**Imbottigliamento:** Febbraio – Marzo.

**Conservazione:** In ambiente fresco e  
al riparo dalla luce diretta del sole.

**Abbinamento gastronomico:** Ottimo come  
aperitivo, accompagna bene tutto il pasto,  
in particolare piatti di pesce e carni bianche.

**Temperatura di servizio:** 6 – 8°C

**Formato bottiglia:** 750 ml.

**Imballaggio:** Confezioni da 2 a 12 bottiglie.

**Consiglio:** Essendo un vino da uve a bacca  
bianca di diversi vitigni, può essere portato  
anche ad invecchiamento, essendo molto  
resistente.



**Azienda Agricola Cà d'Michel di Chiarle Valter**

Strada Sangonea n. 6 – 12054 Cossano Belbo (CN)

P.Iva 03083790042 – C.F. CHRVTR77E30B594L – Tel. 340.540.2369 – [www.cadmichel.it](http://www.cadmichel.it)