

GIOLI

LANGHE BIANCO DOC



Gioli è un grande bianco che nasce dall'unione di tre vitigni unici: l'arneis, che dona la dolcezza e l'armonia e garantisce una pronta bevibilità, il sauvignon che dà struttura e profumo, ed il viognier, coltivato nella parte più alta delle colline di Langa, grazie al quale si sviluppano corpo ed eleganza che permettono a Gioli di invecchiare a lungo, mantenendo freschezza e mineralità.



Arneis, Sauvignon,
Viognier



Colline della bassa e
e dell'alta Langa



Marne calcaree
e sabbia



400-800m slm



Ovest, Sud-ovest



Sistema: guyot
4.000 ceppi/ha



Settembre



12,5% vol



8 °C



0,75 L

SCHEDA TECNICA

Vinificazione: il mosto ottenuto da una soffice pressatura viene immediatamente separato dalle bucce e raffreddato, per essere lasciato a decantare in modo naturale. Successivamente inizia la fermentazione a temperatura controllata (18-20 °C).

Affinamento: 1 anno in serbatoi di acciaio inox sui suoi lieviti.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Grazie alla vinificazione attenta, il vino ottenuto si presenta colore giallo paglierino intenso. Da giovane, il profumo ricco e pieno offre intense sensazioni floreali e fruttati, sviluppando con il tempo le note classiche di miele, acacia e frutta esotica. All'assaggio è pieno ed equilibrato, corposo e persistente.

ABBINAMENTI

Eccellente come aperitivo servito fresco. Perfetto anche con gli antipasti leggeri e a base di pesce, e anche con i primi piatti.



G I O L Ì

LANGHE BIANCO
DOC



Giolì is a great white that results from the union of three unique varieties: Arneis, soft and harmonious, guarantees an early drinkability; Sauvignon, lends structure and aromas; Viogner, grown in the highest part of the Langhe hills, contributes body and elegance, allowing Giolì to potentially age for a long period of time while maintaining its freshness and minerality



Viogner, Riesling,
Manzoni Bianco, Sauvignon



Langhe Hills



Marly soil
packed with lime and sand



600 - 800 asl



West, South-west



System: guyot
4.000 ceppi/ha



Settembre



12,5% vol



8 °C



0,75 L

TECHNICAL NOTES

Vinification: after soft crushing, the must is immediately separated from the skins and refrigerated, followed by static clarification.

The fermentation is then carried out at a controlled temperature (18-20 °C).

Ageing: in stainless steel tanks for 1 year on its yeasts.

TASTING NOTES

The carefully - performed wine - making process brings out the best in this bright straw-yellow colored wine. When young, its full, rich bouquet is flowery and intensely fruity, lingering on the nose, while with the passing of time it develops the classical overtones of honey, acacia and exotic fruit. It has a full, well-balanced taste, with good body and persistence.

PAIRINGS

Served chilled it is a great aperitif. But it is also ideal with fish-based hors-d'oeuvres, light starters, risottos and pasta dishes.

