

## ALGHERO BIANCO DOC PARALLELO 41

<b>Uvaggio</b>	Torbato e sauvignon
<b>Origine</b>	Alghero
<b>Sistemi d'allevamento</b>	Spalliera - Guyot
<b>Densità d'impianto</b>	5050 ceppi/ha
<b>Resa</b>	100 - 110 q.li/ha
<b>Età media delle viti</b>	11 anni
<b>Vinificazione</b>	Diraspatura, pressatura soffice; decantazione statica a freddo; fermentazione 100% in legno nuovo francese sia per l'aliquota torbato che per quella sauvignon
<b>Affinamento</b>	Parte in acciaio, parte in barrique secondo terzo passaggio per 8 mesi circa
<b>Fermentazione malolattica</b>	No
<b>Grado alcolico</b>	13 %
<b>Acidità totale</b>	4.8 g/l



750ml

Perfetto connubio tra torbato e sauvignon blanc, dal profumo intenso, ricco, persistente con forti richiami a fiori e frutta esotici e dal sapore morbido e avvolgente. Deve il suo nome al parallelo che unisce idealmente Alghero a Barcellona, due città legate dalla storia, dagli usi locali e dalla lingua catalana che tuttora testimonia una cultura a lungo condivisa.

