



Rolando
LANGHE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
BIANCO



Chardonnay e Sauvignon Fumé 50%-50%

Vigneto di 2,5 ettari (circa 12.000 bottiglie) impiantato nel 1996 esposto a sud-ovest (350 - 370 metri s.l.m.)

Colore giallo paglierino

Profumo delicato, con sentori di banana, ananas e vaniglia

Sapore pieno, fruttato e morbido

La vigna del Rolando é nel Comune di Diano d'Alba, foglio mappa 25, particelle 127-193-194.

Le uve che compongono il bianco Rolando si vinificano separatamente, Chardonnay in legno e Sauvignon fumé in acciaio, dopo di che si assemblano ed il vino si lascia riposare per almeno sei mesi.

Il risultato è un vino non comune, sensibilissimo al maturare delle stagioni: floreale in estate e fruttato in autunno.

La sua forte struttura lo rende eccellente con il classico vitello tonnato e con gli antipasti. Accompagna molto bene i primi piatti piatti di mare e i secondi di pesce, soprattutto al forno.

Va servito a 10°C e versato in bicchieri a tulipano per cogliere la sua mutevole complessità aromatica.
