

Langhe Arneis DOC

Gr. Alcolico: 12,5-13,5% vol alc

Uvaggio: Arneis

Vigneto: Neive

Altitudine: 300 m a.s.l.

Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata con aggiunta di lieviti selezionati, senza macerazione e affinamento in botte di legno. Viene effettuato il batonage (agitare gli lieviti all'interno della vasca a fine fermentazione), ogni 3 giorni per 3 settimane.

Colore: giallo pallido con riflessi verdi

Naso: delicato, erbaceo e minerale

Bocca: fresco e giovane, con un buon bouquet floreale. Rotondo con un buona incisività di gusti.

Abbinamento: buono per aperitivo, piatti di pesce e carni bianche.

