



# TERRE ALFIERI DOCG ARNEIS

UVAGGIO: 100% Arneis

TERRENO: sabbioso, argilloso, calcareo

ZONA DI PRODUZIONE: Piemonte, Monferrato, Asti, San Damiano d'Asti

ETÀ MEDIA VITI: 30 – 40 anni

VINIFICAZIONE: in acciaio a temperatura controllata intorno ai 12° C, per 30 giorni

PROFILO SENSORIALE: colore giallo paglierino intenso.

Olfatto fine ed elegante, con note minerali, ampio bouquet di fiori, frutta fresca con note di mela, albicocca, susina bianca.

Palato sapido e di gran freschezza, con finale lungo e persistente.

ABBINAMENTI: ottimo come aperitivo, ideale sia con pesce crudo che con primi piatti o secondi piatti a base di pesce, o con carni bianche e formaggi freschi.

SERVIZIO: servire intorno ai 8° - 10° C