

Langhe Arneis

Denominazione di origine controllata

Vitigno bianco tipicamente piemontese, è coltivato nelle Langhe da cui prende la denominazione.

Caratteristiche



Uva: 100% Arneis

Vigneto: 1 ha

Impianto: 2013

Esposizione: Sud-Ovest

Profumo: elegante, floreale e fruttato, con sentori di mela e pesca



Sapore

In bocca è sapido, di media struttura, morbido, di buona persistenza, ma mai troppo aggressivo.



Vinificazione

Dopo una soffice pressatura il nostro Arneis fermenta per circa 10 giorni a temperatura controllata intorno ai 15/16 °C. Affinato successivamente per 6 mesi in vasche di acciaio inox.



Abbinamenti

Perfetto con piatti a base di pesce, ottimo con antipasti e risotti.



Temperatura di servizio

Servire fresco a 8/10 °C

