

Prasulè

Terre Alfieri

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Arneis

Variety	Arneis 100%
Soil	Sandy, medium calcareous
Exposure/Altitude	East, South-East from 250 to 340 m a.s.l.
Training system	Guyot
Density per ha/Yeld	4.500-5.000 vines/7 tons
Harvest	Manual picking in crates
Winemaking	Soft pressing, long fermentation at low temperature
Aging	In steel vats at 5-7°C
Colour	Straw yellow with greenish highlights
Bouquet	Floral and citrus scents with subtle notes of grapefruit and passion fruit in youth
Taste	Fresh and soft with a pleasant bitterish aftertaste
Tasting	8-10°C
Pairing	Starters and fish dishes
Alcohol	13% vol
Bottles per year	15.000-16.000
Longevity/Storage	2-3 years /14-15°C

Vitigno	Arneis 100%
Terreno	Sabbioso mediamente ricco di limo e carbonati
Esposizione/Altitudine	Est, Sud-Est da 250 a 340 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità dell'impianto/Resa per ha	4.500-5.000 viti/70 ql
Vendemmia	Manuale in cassette
Vinificazione	Pressatura soffice; fermentazione alcolica prolungata a bassa temperatura
Maturazione	In serbatoi di acciaio a 5-7°C
Colore	Giallo paglierino con riflessi verdognoli
Profumo	Profumi floreali e agrumati con sottili note di pompelmo e frutto della passione in giovinezza
Gusto	Fresco e morbido con un piacevole retrogusto amarognolo
Degustazione	8-10°C
Abbinamenti	Antipasti e piatti di pesce
Gradazione alcolica	13% Vol
Bottiglie annue	15.000-16.000
Longevità/Conservazione	2-3 anni/ 14-15°C

vaudanogaggie
Cisterna d'Asti

