

Veglio®



LANGHE DOC ARNEIS 2023



Vitigno

Arneis 100%

Vigneti

I vigneti sono locati in Diano d'Alba, caratterizzati da marne calcaree ed arenacee. Ottima l'esposizione al sole. La coltivazione di questo vitigno nelle langhe ha dato risultati molto interessanti.

Produzione

Produzione media: 77 hl per ettaro.

Vinificazione

La separazione del mosto dalle bucce avviene al momento della pigiatura in serbatoi di acciaio inox termocondizionati.

Affinamento

In acciaio per 4-5 mesi a bassa temperatura. Dopo la stabilizzazione a freddo, il vino viene messo in bottiglia nella tarda primavera.

Conservabilità

L'affinamento in bottiglia (Albeisa verde) del Langhe DOC Arneis può prolungarsi per un massimo di due anni.

Caratteristiche organolettiche

Il colore giallo è paglierino intenso con riflessi verdolini. All'olfatto il bouquet ricorda il profumo dei fiori esotici, del biancospino e del miele d'acacia. In bocca questo Langhe DOC Arneis è avvolgente, morbido, con l'acidità che dona freschezza e sapidità.

Gradazione alcolica media

13,5% vol.

Temperatura di servizio consigliata

10-12°C.

Abbinamenti consigliati

Questo Langhe DOC Arneis, servito molto fresco, è un grande aperitivo. A tavola è ideale con gli antipasti a base di pesce, primi piatti leggeri, risotti, con il pesce in genere.