



LANGHE ARNEIS 2011

Denominazione di Origine Controllata

Vitigno Arneis 100%

Vigneti Vigneto di Ha 1,80

Terreno Calcareo – argilloso

Produzione 50 Hl/Ha con una resa di Kg 1,75 per pianta

Densità di impianto 4200 ceppi/Ha

Produzione annua 22.500 bottiglie

Data vendemmia 6-7 settembre 2011

Metodo di vinificazione Pressatura soffice delle uve e decantazione statica

Affinamento Permanenza sui lieviti per almeno quattro mesi in acciaio e due mesi in bottiglia.

Grado alcolico 13 % vol.

Acidità 5,40 g/l

Longevità Da tre a cinque anni.

Degustazione Colore giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli. Profumo delicato, molto fresco e fruttato, con sentori di frutta tropicale, pera e caramella. Il gusto è pieno e morbido. Giusta acidità e piacevole mineralità ne garantiscono la freschezza.

Abbinamenti Si abbina bene ai piatti di pesce, alle minestre e agli antipasti. Piacevolissimo anche come aperitivo.

Temperatura di servizio 12°C

Formato Bottiglia da 0,75 l.