



È ottenuto da uve arneis, importante vitigno autoctono del Piemonte. Dopo una pressatura soffice e fermentazione a bassa temperatura, permane sui lieviti per almeno 3 mesi. Il vino esprime profumi fruttati con note di pera, frutti tropicali e fiori di campo. Fresco e minerale al palato, si sposa perfettamente ad antipasti e piatti di pesce.

VITIGNO - Arneis 100%

TERRENO - Calcereo/argilloso

PRODUZIONE ANNUA - 12.210 bottiglie

METODO DI VINIFICAZIONE - Pressatura soffice delle uve e decantazione statica. Fermentazione a 16°C per circa tre settimane

AFFINAMENTO - Permanenza sui lieviti per almeno quattro mesi in acciaio e due mesi in bottiglia

GRADO ALCOLICO - 14,03% vol.

ACIDITÀ - 5,88 g/l

LONGEVITÀ - Da 3 a 6 anni

DEGUSTAZIONE - Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo fresco e fruttato, con note di frutti tropicali, fiori bianchi e miele. Fresco e minerale al palato con sentori di camomilla

ABBINAMENTI - Piacevolissimo aperitivo. Si abbina bene ai piatti di pesce, alle minestre e agli antipasti

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 10°/12°C

FORMATO - Bottiglia 0,75 l