ROCCHE COSTAMAGNA
DAL 1841

# LANGHE doc ARNEIS 2025

Vino ottenuto da uva Arneis, importante vitigno autoctono del Piemonte. Presenta un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso è fresco e fruttato con sentori di pesca bianca, note di fiori bianchi, acacia e salvia. Fresco, sapido, buon equilibrio al palato e lunga persistenza.

## *Vigneto*

**Varietà:** Arneis
**Terreno:** calcareo-sabbioso
**Esposizione:** Est
**Area vitata:** 1,90 Ha
**Densità:** 5.500 ceppi/ettaro

## *Vinificazione*

Pressatura soffice delle uve e decantazione statica. Fermentazione in vinificatori di acciaio con controllo della temperatura a 16°C per circa tre settimane. Permanenza sulle fecce fini per almeno tre mesi in acciaio. Affinamento ulteriore in bottiglia.

**Grado alcolico:** 13% vol.

**Produzione annua:** 16.000 bottiglie

**Formato:** bottiglia 0,75l

**Temperatura di servizio:** 10°/12°C

**Rocche Costamagna**
Via Vittorio Emanuele, 8 - 12064 La Morra - Italia
+39 0173 509225 - barolo@rocchecostamagna.it - www.rocchecostamagna.it