

TERRE DEL BAROLO



LANGHE DOC ARNEIS

Vitigno: 100% Arneis

Zona di produzione: come indicato nel disciplinare di produzione

Suolo: franco, calcareo, siliceo e loro combinazioni

Coltivazione del vigneto: controspalliera con potatura a Guyot

Vendemmia: 100% manuale

Epoca di vendemmia: prima metà di settembre

Resa massima: 100 q/ha di uva

Vinificazione: pressatura soffice delle uve e fermentazione del mosto per circa 10/15 giorni a temperatura costante (16-18°C)

Fermentazione malolattica: assente

Affinamento: in vasche di acciaio inox per alcuni mesi e imbottigliamento

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino

Al naso: profumo intenso e delicato

Al palato: fresco e asciutto

Grado alcolico: 13% vol.

Temperatura di degustazione: 8/10 gradi

Conservazione: vino fresco, adatto ad un consumo nell'annata. Conservare le bottiglie in ambiente asciutto, fresco, buio e a temperatura costante

Abbinamento cibo/vino: antipasti, primi piatti, carni bianche e specialità a base di pesce