



## 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:** contropalliera 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