

LANGHE ARNEIS D.O.C.

TECHNISCHE ANGABEN

Klassifizierung: trockener Weißwein DOC, Ursprung Piemont

Sorte: Arneis.

Böden: süd-westlich ausgerichtete Hügel, 235 m ü.d.M.

Mergelige, kalkige und magere Böden.

Erntezeit: zweite Dekade September.

Vinifizierung: nach der sanften Traubenpressung fängt die Gärung des Seihmostes zu niedrigen Temperaturen (17/18°C) in Stahlbehälter an. Die kann von 20 bis 30 Tage dauern. Der Wein wird dann filtriert und erst nach der Kaltweinsäurenstabilisation abgefüllt.

Reifung: ---

Lagerung: kühle Lagerung bei konstanter Temperatur, maximal 18/20°C.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: strohgelbe Färbung mit grünlichen Reflexen.

Geruch: typisch, ätherisch, sehr intensiv mit Duft nach Blumen und reifem Frucht.

Geschmack: sehr füllig, präsentiert sich dieser Wein durch seinen tadellosen trockenen und lauterer Geschmack, seine einzigartige Eleganz, Lebendigkeit und Frische hervorragend am Gaumen.

Speisempfehlung: Hervorragende Begleitung zu leichten Vorspeisen und Hauptspeisen mit Fisch. Auch als Aperitif optimal.

Serviertemperatur: 8/10°C.

