

LANGHE ARNEIS D.O.C.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Classificazione: vino bianco di origine piemontese D.o.c. secco.

Varietà di uva: arneis.

Tipo di terreno: collinare con esposizione sud/ovest, ad una altitudine di 235 m s.l.m.; terreno marnoso, calcareo, magro.

Periodo di raccolta: seconda decade di settembre.

Vinificazione: il mosto fiore ottenuto dalla pressatura soffice dell'uva inizia la fermentazione. Questa avviene in vasche di acciaio inossidabile a bassa temperatura (17/18°C) per un periodo che varia dai venti ai trenta giorni. Il vino viene quindi filtrato e successivamente, previa stabilizzazione tartarica a freddo, imbottigliato.

Invecchiamento: ---

Conservazione: in ambiente fresco a temperatura costante non superiore ai 18/20°C.

ESAME ORGANOLETTICO

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: caratteristico, etereo, molto intenso con profumo di fiori e di frutto maturo.

Sapore: molto corposo, ottimo al palato per un impeccabile gusto secco e senza asperità, di straordinaria eleganza, vivace e fresco.

Abbinamento: perfetto con antipasti leggeri e primi piatti a base di pesce. Ottimo come aperitivo.

Temperatura di consumo: si serve ad una temperatura di 8/10°C.

