



## LANGHE D.O.C. ARNEIS

**Vitigno:** 100% Arneis.

**Suolo:** calcareo.

**Esposizione:** Sud- Est.

**Altitudine:** 300 m.s.l.m.

**Pendenza:** 30%

**Note colturali:** vigneto coltivato a regime biologico. Sesto d'impianto di 4500 ceppi per ettaro; allevamento a Guyot basso.

**Periodo di raccolta:** prima decade di settembre; vendemmia a mano con attenta selezione dei grappoli.

**Vinificazione:** soffice pigiatura e diraspatura delle uve; macerazione a freddo (1 – 3 °C) per circa 24 ore; pressatura soffice e decantazione statica del mosto; la parte limpida si avvia alla fermentazione in vasca di acciaio a temperatura controllata di 16 °C. Imbottigliato dopo un breve affinamento in acciaio.

**Caratteristiche organolettiche:**

**Colore:** paglierino con riflessi verdolini.

**Profumo:** intenso, con note di frutta a polpa bianca, franco (mela renetta).

**Sapore:** fresco, pieno e avvolgente.

**Abbinamenti gastronomici:** antipasti e piatti di pesce delicati; ottimo come aperitivo.

**Consigli di servizio:** si consiglia la temperatura di servizio di 8 – 10 °C.

