Barale Fratelli
Barolo (Piemonte)
Casa Fondata nel 1870

LANGHE D.O.C. ARNEIS

Vitigno: 100% Arneis.

Zona di origine: comune di Castellinaldo.

Suolo: terreno calcareo, franco limoso – sabbioso.

Esposizione: Sud – Est.

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

Pendenza: 30%.

Note colturali: 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: macerazione a freddo dell'uva intera per circa 24 ore; pressatura soffice e decantazione statica del mosto; la parte limpida si avvia alla fermentazione spontanea 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, tipico del vitigno, con note di frutta a polpa bianca come la mela renetta e la pera.

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.

Barale Fratelli - Via Roma 6 12060 Barolo (CN) Italia
Tel. +39017356127 - www.baralefratelli.it - info@baralefratelli.it