

LANGHE

d.o.c.

ARNEIS



VITIGNO 100% Arneis

ZONA DI ORIGINE Comune di Castellinaldo

SUOLO Calcareo

ESPOSIZIONE Sud - Est

ALTITUDINE 300 m.s.l.m.

NOTE CULTURALI **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 spontanea in vasca di acciaio a temperatura controllata di 16 °C.

Imbottigliato dopo un breve affinamento in acciaio con frequenti battonnages.

note _____

GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI VERDOLINI.
IL PROFUMO È INTENSO, FRANCO, CON NOTE
DI FRUTTA A POLPA BIANCA COME LA PERA E
LA MELA RENETTA.
IN BOCCA È FRESCO, PIENO E AVVOLGENTE.