

BIANCO

LANGHE DOC ARNEIS

Nome Completo	Bianco - Langhe Doc Arneis
Denominazione	Langhe oc
Annata	2021
Vitigno	Arneis
Affinamento	Vasche d'acciaio
Origine	Italia/Piemonte
Alcol	13,5%
Formato	0,75 l
Tipologia	Bianco
Corpo	Medio
Profumo	Profumo caratteristico, sorprendono note di albicocca e camomilla; seguono erbe aromatiche. Completano il bouquet note minerali e delicati sentori di legno. Fragranza chiara di calibrata freschezza
Gusto	L'assaggio scorrevole, equilibrato ed elegante. Al palato risulta asciutto, fresco, delicato e persistente
Temperatura di servizio	8/10 °C
Momento per degustarlo	Occasioni speciali, ma perfetto per aperitivo o happy hour, ottimo anche a tutto pasto
Abbinamento	Ottimo abbinamento con antipasti e tutti i piatti a base di pesce, carni bianche e formaggi freschi
Solfiti	Contiene solfiti





BIANCO

LANGHE DOC ARNEIS

Vitigno e vigna

Ottenuto da uve autoctone piemontesi.

Affinamento

L'uva viene raccolta a mano selezionando solo i grappoli migliori, mantenendo integro il frutto. Le uve, raccolte a mano in piccole cassette, vengono pigia-diraspate in modo soffice all'interno di un tino in acciaio inox. Lentamente inizia la fermentazione alcolica con macerazione, che trasforma il mosto in vino nell'arco di una settimana.

Al termine della fermentazione alcolica, lasciamo affinare il "vino nuovo" in vasche di acciaio per poi farlo riposare in bottiglia.

Note di degustazione

Il Langhe DOC Arneis è di colore giallo paglierino. Al naso si esprime con il profumo caratteristico del vitigno, sor- prendono note di albicocca e camomilla; seguono erbe aromatiche. Completano il bouquet note minerali e deli- cati sentori di legno. Fragranza chiara di calibrata freschezza.

L'assaggio scorrevole, equilibrato ed elegante. Al palato risulta asciutto, fresco, delicato e persistente. Da servire tra gli 8° e i 10° C.

Abbinamenti

A tutto pasto, ottimo abbinamento con antipasti, formaggi, primi piatti e pesce; ideale anche come aperitivo.

Langhe DOC Arneis

Il Langhe Arneis DOC nasce in Piemonte. Predilige i ripidi pen- dii delle Langhe, i terreni bianchi e sabbiosi sono l'habitat otti- male per l'Arneis, che viene coltivato esclusivamente a Guyot. Non è un vino facile, come suggerisce il nome stesso: nel dia- letto delle Langhe infatti quel termine significa "birichino".

Viti difficili da coltivare e uve delicate, che richiedono atten- zioni scrupolose e massima cura in ogni fase produttiva, ma che se sapute trattate regalano come nel nostro caso un vino "BIANCO" capace di stupire per eleganza e sensualità.

Consigli di degustazione

Suggerimenti Conservare in luogo fresco.
Aprire almeno 30 minuti prima del servizio, per favorire l'ossigenazione.

Bicchiere Calice apertura media.
Ideale per i vini bianchi leggeri e di media struttura.

Quando berlo Vino perfetto da bere subito, può evolvere bene se tenuto a riposare in cantina.

Puoi lasciarlo riposare in cantina tranquillamente per 2-3 anni.