

## LANGHE ARNEIS DOC IL NESPOLO



Vitigno: Arneis.

Altitudine: 320 m.

Esposizione: nord-est.

Viti/Ha: 4.500.

Sistema di allevamento: guyot.

Terreno: marnoso, argilloso e tufaceo.

Vinificazione: Diraspatura e breve macerazione con le bucce, fermentazione in vasche d'acciaio con controllo della temperatura a 12°C.

Invecchiamento: 4 mesi in vasche d'acciaio sulle fecce fini della fermentazione. Segue affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Aroma: fresco con sentori di frutti esotici e agrumi.

Sapore: delicato, con sentori erbacei e buona freschezza.

Abbinamento: con antipasti, carni bianche, pesce e formaggi saporiti.

Temperatura di servizio: 12°C.



0,75 l

