



LANGHE ARNEIS D.O.C

DATI TECNICI

VITIGNO: ARNEIS 100%

ESPOSIZIONE: EST

AREA DI PRODUZIONE: DIANO D'ALBA (CN)

ETA' DEI VIGNETI: 15 ANNI

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT

VENDEMMIA: INIZIO SETTEMBRE

VINIFICAZIONE: IN BIANCO A TEMPERATURA CONTROLLATA(16/18°C)

AFFINAMENTO: 6 MESI IN VASCHE DI ACCIAIO INOX

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: GIALLO PAGLIERINO TENUE

PROFUMO: DELICATO E FRUTTATO

SAPORE: ASCIUTTO, FRESCO

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/7° C