

Langhe Arneis



vino: Langhe Arneis doc

comuni di produzione: San Pietro di Govone e Diano d'Alba

uva: Arneis

Grado alcol: 12,5% - 13,5%

superficie vitata: 2 ettari

esposizione: nord-est e est

tipologia terreno: argilloso

sistema di allevamento : gujet basso

età media delle viti: 10/15 anni e 5 anni

densità dell'impianto: 4000 ceppi per ettaro

epoca di vendemmia : prima settimana settembre

resa massima: 100 quintali per ettaro

contenitori per la vinificazione: vasche inox

contenitori per l'affinamento: vasche inox

durata dell'affinamento: l'impiego di temperature di fermentazione prossime a 13°/14° ritardano l'esaurimento degli zuccheri verso metà- fine ottobre. Le fecce fini generate in fermentazione vengono mantenute in sospensione con il preciso compito di ammorbidirne il gusto e integrarne perfettamente l'acidità.

chiarificazione e filtrazione: si esegue un trattamento chiarificante con bentonite per abbassare la carica proteica causa di intorbidamenti e ossidazioni, poco gradite in un vino bianco di pronta beva. La filtrazione utilizzata è mirata esclusivamente all'impedimento della degradazione malolattica.

periodo di imbottigliamento: marzo

numero bottiglie prodotte : 8/10.000

imballo: cartoni da 12 bottiglie

piatto consigliato: stuzzichini, salatini, nel caso in cui sia consumato come aperitivo ottimo accompagnamento degli antipasti in generale, specie se di pesce.

Note degustazione: Colore: giallo paglierino scarico – Profumi: fruttati delicati di pesca e pera che evolvono in sentori floreali, e di anice, appena trascorso il periodo estivo.

Gusto sapido fresco con piacevole finale acido—salino.