



LANGHE ARNEIS

Denominazione d'origine: Langhe Arneis doc.

Vitigno: Arneis 100%

Zona di produzione: le uve provengono da vigneti impiantati sulle colline tra Ovello e Montefico, nel comune di Barbaresco.

Esposizione solare: est

Coltivazione: i filari sono coltivati a Guyot e sottoposti a costanti diradamenti estivi. Nella coltivazione si segue il metodo della lotta integrata per la difesa delle colture che impone una drastica riduzione dei fitofarmaci.

Vendemmia: si svolge nella prima metà di settembre.

Vinificazione: in bianco senza contatto con le bucce e fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata non superiore ai 17-18°C.

Maturazione: in contenitori di acciaio per alcuni mesi dopo la vinificazione.

Affinamento: in bottiglia per 3 o 4 mesi.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Caratteristiche organolettiche: il colore è giallo paglierino molto delicato, il profumo sottile e fine, ricorda i fiori di biancospino, la camomilla, la pesca bianca e la mela, con lievi accenni di nocciola. Il sapore è morbido, di buona pienezza e contenuta acidità, con retrogusto persistente e caldo, piacevolmente amarognolo sul finale.

Come gustarlo: si serve fresco, tra i 10°C e i 12°C, come aperitivo o accompagnato ad antipasti di carni bianche e di pesce, paté e salse al tonno, pesci grigliati e al forno. Se ben conservato, si mantiene nelle migliori condizioni per 2 o 3 anni dalla vendemmia.