Langhe Arneis D.O.C.

Uva Arneis.

VENDEMMIA
La vendemmia si effettua nel periodo compreso fra il 19 e il 23 settembre a seconda della maturazione delle uve.

VINIFICAZIONE
Le uve vengono pressate e il mosto ottenuto viene chiarificato con enzimi. Successivamente, dopo un travaso per eliminare le fecce, il limpido viene aggiunto di lieviti selezionati per innescare la fermentazione alcolica.
A processo ultimato il vino rimane per 20-25 giorni sulle fecce di fermentazione, poi raffreddato a 10-12 gradi e travasato alcune volte fino a raggiungere la limpidezza; solo ora sarà pronto per l'imbottigliamento.

NOTE ORGANOLETTICHE
Colore: giallo con riflessi verdolini, limpido e brillante.
Profumo: caratteristico, forte, intenso, persistente, che evidenzia sentori di miele e camomilla.
Sapore: pieno, lungo, morbido e armonico.

MODALITA' DI SERVIZIO
Temperatura: 10-12°C
Servire in bicchieri da vino bianco giovane.
Abbinamenti gastronomici: adatto ad aperitivi, brunch, antipasti e piatti di pesce. Meglio se bevuto giovane.

CURIOSITA'
L'Arneis che in dialetto piemontese vuol dire "capriccioso". Grazie al suo buon con tenuto alcolico permette l'accostamento alla carne. E' possibile abbinarlo a carni bianche o carni rosse non troppo elaborate, come
un arrosto freddo di vitello, un'insalata di pollo, un vitello tonnato, un petto di pollo alla brace, ma anche piatti di pesce in umido, come le triglie alla livornese o i polpetti affogati, nonchè piatti vegetali saporiti, come i peperoni ripieni di riso.