



Varietà: 100% Arneis

Un vigneto di marna calcarea, 280mt slm, sistema di allevamento guyot, resa per ha 80qI

VASCHE FERMENTAZIONE: Acciaio inox

METODO VINIFICAZIONE: Pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata 18°C con lieviti selezionati

MATURAZIONE: Acciaio inox

CONSERVAZIONE: 3/4 anni

TEMPERATURA SERVIZIO: 10-12°C



Variety: 100% Arneis

A vineyard of calcareous marl, 280 meters above sea level, guyot breeding system, yield for 80qI

FERMENTATION TANKS: Stainless steel

VINIFICATION METHOD: Soft pressing. Fermentation at temperature controlled 18°C with selected yeasts

MATURATION: Stainless steel

CONSERVATION: 3/4 years

SERVICE TEMPERATURE: 10-12°C