



Langhe Arneis D.O.C.

Uve: Arneis

VENDEMMIA

La vendemmia si effettua a metà 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: 8-10°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, nonché piatti vegetali saporiti, come i peperoni ripieni di riso.



Vini Bianchi