



Langhe Doc Arneis

Territorio: Colline della Bassa Langa

Nasce dal vitigno, di origine autoctona, coltivato in purezza su terreni calcarei con affioramenti di arenaria.

La pigiatura soffice, con pressa pneumatica, preserva profumi e struttura che si ritroveranno nel vino. La fermentazione a temperatura controllata evita ogni tipo di ossidazione e il vino che ne deriva non subirà alcun trattamento se non le classiche filtrazioni. Il vino Arneis viene in fine stabilizzato a freddo e microfiltrato per essere messo in bottiglia con bassi tenori di solfiti.

Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, presenta un ricco bouquet di sentori floreali, erbe aromatiche, miele e agrumi. La sua importante gradazione porta in bocca molta morbidezza e una nota lievemente amarognola.

Si abbina a piatti di pesce, antipasti piemontesi, carni bianche.

Servire in ampi calici.