



### **LANGHE ARNEIS D.O.C.**

*VITIGNO: 100% Arneis*

*VIGNETO: vari nei comuni del Roero.*

*VINIFICAZIONE: fermentazione a 18°C in acciaio.*

*MATURAZIONE: 5 mesi in acciaio.*

*RESA ETTARO: 45 hl/ha*

*CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore giallo paglierino, bouquet di frutti esotici, grande freschezza e bevibilità.*

*ABBINAMENTI: come aperitivo, si abbina ad antipasti e primi piatti.*

*TEMPERATURA DI SERVIZIO: 9°C - 48°F*

*CAPACITÀ BOTTIGLIE: 0,75l - 1,5l*

### **LANGHE ARNEIS D.O.C.**

*VINE: 100% Arneis*

*VINEYARD: various in the boroughs of Roero.*

*VINIFICATION: fermentation at 18°C in steel.*

*AGEING: 5 months in steel.*

*YIELD PER HECTARE: 60 hl/ha*

*ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: straw yellow colour, bouquet of exotic fruit, truly fresh and unputdownable.*

*FOOD PAIRING: goes well as an aperitif or with appetisers and first dishes.*

*TO BE SERVED AT 9°C - 48°F*

*BOTTLES: 0,75l - 1,5l*