



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

VINE-YARD: 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.

Goes well as an aperitif or with appetisers and first plates.

TO BE SERVED AT 9°C - 48°F

BOTTLES: 0,75l - 1,5l