



ARNEIS PASSITO BRIC DU LIUN

Il vigneto "bric du liun", dove "bric" in dialetto identifica la punta della collina e "liun" la parola leone, storicamente identifica il piccolo vigneto da sempre di proprietà della famiglia Deltetto. La splendida posizione dona uve di altissima qualità e la bassa produzione, la sovraturazione in vigneto, l'appassimento in piccole cassette di legno all'aria aperta e l'intervento della muffa nobile consentono di ottenere un nettare molto concentrato ed avvolgente che, sostenuto però da una buona acidità, non risulta mai stucchevole.

VITIGNO: 100% Arneis

VIGNETO: Cru Bric du Liun nel comune di Canale.

ANNO D'IMPIANTO: 1995

VINIFICAZIONE: sovraturazione in vigneto per 15 giorni. Appassimento all'aria aperta in piccole cassette di legno per 2 mesi circa. Fermentazione in barriques di rovere francese a 18°C.

MATURAZIONE: 8 mesi in barriques di rovere francese e 6 mesi in bottiglia.

RESA ETTARO: 20 hl/ha

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore giallo dorato, profumi di albicocca e frutta matura, dolcezza, rotondità e grande freschezza in bocca.

ABBINAMENTI: formaggi anche molto stagionati, splendido anche da solo come vino da meditazione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C - 50°F

CAPACITÀ BOTTIGLIE: 0,375l

ARNEIS PASSITO BRIC DU LIUN

the "bric du liun" vine-yard, where "bric" means the "top of a hill" in the local dialect and "liun" means "lion", historically identifies the small vine-yard that has always been in the Deltetto family. The splendid position permits grapes of excellent quality, and the low production due to the thinning out process, over-maturing in the vine-yard, drying in small wooden boxes in the open air and a bit of noble mildew make a nectar that is well concentrated and captivating but with an acidity that never allows it to lose its charm.

VINE: 100% Arneis

VINE-YARD: Cru Bric du Liun in the borough of Canale.

YEAR PLANTED: 1995

VINIFICATION: over maturing in the vine-yard for 15 days.

Drying out in the open air in small wooden boxes for about 2 months.

Fermentation in barriques of French oak at 18°C.

AGEING: 8 months in barriques of French oak and in bottles for 6 months.

YIELD PER HECTARE: 20 hl/ha

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: a golden yellow colour, bouquet of apricots and mature fruit, sweet, rounded and fresh in the mouth

Goes well with cheeses, even those well seasoned, and perfect on its own for contemplation or in good company.

TO BE SERVED AT 10°C - 50°F

BOTTLES: 0,375l