

Langhe Arneis DOC

Vigneto: Arneis

Regione: Piemonte

Denominazione: DOC

Tipologia vino: bianco fermo secco

Terreno: arenario (calcare, argilla, sabbia)

Altitudine: 250 mt

Età media: 15 anni

Produzione media: 100q/ha

Vendemmia: inizio settembre. Raccolta dell'uva fatta a mano e messa in cassette.

Vinificazione: fermentazione a basse temperature (fino a 13°C).

Affinamento: In vasche inox con battonage minimo di 2 mesi.

Conservazione e durata: 3 anni con bottiglia coricata.

Temperatura di servizio: 8°C

Grado alcolico: 13% vol

Profilo organolettico: colore giallo paglierino. Profumo con note di frutta a polpa gialla in predominanza pesca e pera unito a frutti tropicali. In bocca è morbido e persistente, con finale sapido e minerale tipico dei terreni sabbiosi del Roero.

Abbinamenti: può essere servito come aperitivo e accompagna ottimamente antipasti, carni bianche e pesce.

Bottiglie cartone: 6 bottiglie

Dimensione cartone: cm 23.5x34.5x20h

Peso cartone: 7,5 kg

Max cartoni per pallet: 55 o 66 scatole

Peso lordo pallet: per 55 scatole tot 434 kg
per 66 scatole tot 516.5 kg

