



LANGHE DOC ARNEIS HORTENSIA



Colore: giallo paglierino carico

Profumo: intenso di fiori bianchi e agrumi

Sapore: fruttato con la classica nota amarognola nel finale, ben supportato da una certa mineralità, molto piacevole

Vitigno: Arneis in purezza

Zona di produzione: vigneto posto a Madonna di Como, Alba, di nuovo piantamento esposizione a est , terreno calcareo e argilloso.

Sistema di allevamento: guyot

Resa per ettaro: 80 quintali ettaro

Vinificazione: in bianco con diraspatura e pressatura soffice , segue la fermentazione a rigorosa temperatura controllata a 13/15 gradi

Affinamento: il vino viene lasciato sulle fecce, numerosi rimontaggi a cadenza settimanale, e conseguente sospensione dei lieviti naturali per una ulteriore estrazione dei profumi , segue la sfecciatura e filtraggio per la limpidezza e il giusto colore , imbottigliamento.

Temperatura di Servizio: 8 - 10 °C.

Durata del vino: Vino che esprime al meglio le sue caratteristiche nei primi 3 anni.

Abbinamenti gastronomici: Splendido abbinamento per antipasti e primi piatti, ottimo con il pesce e crostacei, per la sua nota minerale e mai stucchevole. Da servirsi anche come aperitivo.