



LANGHE ARNEIS D.O.C.

Uno dei vitigni bianchi autoctoni più prestigiosi nel panorama viticolo piemontese trova in questa etichetta una sua riuscita sintesi.



Varietà di uva: Arneis 100%



Collocazione del vigneto: Castellinaldo d'Alba



Tenore alcool: 13% - 13,5%



Temperatura di servizio: 8-10°C



Vendemmia: fine agosto, inizio di settembre



Vinificazione: pressatura soffice e fermentazione del mosto a temperatura controllata (14°- 15°C) Imbottigliamento gennaio, febbraio del nuovo anno



Colore: giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli



Profumo: I profumi fruttati, erbacei e sottilmente minerali sono corrispondenti alle peculiarità dei terreni



Sapore: si presenta fresco, leggiadro con un finale di note di fieno



Abbinamenti: Accompagna egregiamente antipasti, primi a base di pasta e risotti, piatti della cucina marinara



**FERRERO
MICHELE**
DAL 1891