



## 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