LANGHE ARNEIS D.O.C.

Nel produrre questo vino poniamo la massima attenzione per la conservazione dei profumi.

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*

Azienda Agricola
FERRERO
MICHELE
CASTELLINALDO D'ALBA DAL 1891

Azienda Agricola Ferrero Michele 12050 Castellinaldo d'Alba (CN) Italia - Via Magliano Alfieri, 11
Tel. 0173.213265 - 334.29212775 - www.cantinaferrero.it - info@cantinaferrero.it