



...vini del Piemonte



Langhe D.O.C. Arneis Bricco d'Oro

Denominazione: Langhe d.o.c. Arneis

Vigneti: Comune di Neive - Rivetti

Vitigno: Arneis 100%

Resa per ettaro: hl. 68

Esposizione: Sud-Est

Terreno: sabbioso - calcareo

Forma di allevamento: Guyot

Fermentazione: in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: in acciaio sui lieviti per un periodo minimo di 6 mesi, seguito da un affinamento in bottiglia di 2 mesi

Caratteristiche: di colore giallo paglierino con note verdognole

Profumo: fresco con aromi di frutti esotici

Sapore: bouquet ampio, grande freschezza e bevibilità

Abbinamento: si adatta bene a tutto pasto, come aperitivo e piatti a base di pesce

Gradazione alcolica: 12.5%

Temperatura di servizio: 5-7° C.