

Solo nelle migliori annate la ricchezza della macerazione.



LANGHE ARNEIS DOC MOROSO MACERATO

VITIGNO E VIGNA

100% Arneis

Il vigneto è esposto ad est.

Terreno di medio impasto calcareo/argilloso.

AFFINAMENTO

Vasche in acciaio.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Solo nelle annate migliori scegliamo di macerare le bucce nel mosto.

Il risultato è un vino caratterizzato da un colore giallo dorato brillante che al naso si apre con note di frutta disidratata di pesca e albicocca, papaya e zenzero, scorza d'arancia e bergamotto.

In bocca è sapido, robusto, di grande freschezza con note salmastre a fin di bocca a ricordare l'origine marittima di questi suoli.

Un grande vino da meditazione, ottimo abbinato a pesci al forno come orata e branzino.

SERVIZIO

Temperatura di servizio: 10 ° C - 12 ° C

FORMATI

0,75 l