

Un'armonia perfetta di frutti delicati e fiori.



LANGHE ARNEIS DOC MOROSO

VITIGNO E VIGNA

100% Arneis

Il vigneto è esposto ad est.

Terreno di medio impasto calcareo/argilloso.

AFFINAMENTO

Vasche in acciaio.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Colore paglierino brillante.

L'olfatto apre con note di albicocca e camomilla, seguono erbe aromatiche, timo e salvia, minerali, con accenni di canfora e incenso.

Il palato è vellutato, sapido e di grande freschezza, con lungo finale floreale.

Ottimo come aperitivo, è il vino per eccellenza da abbinare a crostacei sia crudi che alla griglia, grandi pesci al forno, pollame e selvaggina da piuma.

SERVIZIO

Temperatura di servizio: 10 ° C - 12 ° C

FORMATI

0,75 l



PierPaoloGrasso
VINNOVIAMO.

**Azienda Vitivinicola
Pier Paolo Grasso**

Via Moretta 17, Neive, 12052 - CN - Italia
Tel/Whatsapp Business - +39 0173 638041
info@pierpaolograsso.wine