

È ottenuto da uve arneis, importante vitigno autoctono del Piemonte. Dopo una pressatura soffice e fermentazione a bassa temperatura, permane sui lieviti per almeno 4 mesi. Il vino esprime sentori floreali e fruttati.



VITIGNO - Arneis 100%

TERRENO - Calcareo/argilloso

PRODUZIONE ANNUA - 15.840 bottiglie

METODO DI VINIFICAZIONE - Pressatura soffice delle uve e decantazione statica. Fermentazione a 16°C per circa tre settimane

AFFINAMENTO - Permanenza sui lieviti per almeno quattro mesi in acciaio e due mesi in bottiglia

GRADO ALCOLICO - 13,5% vol.

ACIDITÀ - 5,60 g/l

LONGEVITÀ - Da 3 a 6 anni

DEGUSTAZIONE - Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo fresco e fruttato, con note di fiori bianchi e mela verde. Fresco, sapido e minerale al palato

ABBINAMENTI - Piacevolissimo aperitivo. Si abbina bene ad antipasti, piatti di pesce crudo e cotto, alle carni bianche e formaggi freschi

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 10°/12°C

FORMATO - Bottiglia 0,75 l