



In etichetta
Il tamburello,
c'è sempre bisogno
delle percussioni
in un'orchestra

La prima volta in bianco... dall'Arneis purezza e carattere

Langhe DOC Arneis

- Cru/MGA:** Comuni di Roddi e Rodello
Vitigno: Arneis 100%
Altitudine: 200 e 500 metri slm
Esposizione: Nord - Ovest
Suolo: limoso-argilloso, poco calcareo, originato dalle Marne di Sant'Agata Fossili laminate (Roddi) e limoso-sabbioso, molto calcareo, originato dalla Formazione di Lequio (Rodello).
- Vendemmia:** manuale in cassetta
Vinificazione: le uve raccolte in cassetta sostano in cella frigo per 5 gg circa prima di essere pigia-diraspate. Qui inizia la macerazione a freddo della durata di circa 2 gg che termina con la separazione delle vinacce e la loro pressatura.
Il mosto che ne deriva viene fermentato lentamente a bassa temperatura.
- Affinamento:** acciaio
- Colore:** giallo paglierino con riflessi dorati
Profumo: freschi profumi di pera e pompelmo, lasciano spazio a pesca gialla e miele con l'incedere del tempo
Gusto: in bocca è ricco e fruttato, con una sapidità marcata e sfumature minerali
T° di servizio: 10° - 12° C
- Formato:** capacità 750 mL in bottiglia Albeisa
Chiusura tappo in silicone a matrice organica
N° bottiglie: 4000 / 6000
1ª annata: 2012

