



LANGHE ARNEIS

DOC

Varietà delle Uve

Almeno 85% Arneis

Tecnica di produzione

Le uve vengono raccolte tra il 10 e il 20 Settembre e il mosto fermenta 15 giorni circa, a 18°C; il vino matura in acciaio per circa 4 mesi e affina in bottiglia per almeno 2 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino scarico, bouquet fresco con sentori di frutta matura, tradizionale ed esotica e leggera nota speziata. Asciutto e gradevole al palato, di grande freschezza, vino delicato, di notevole equilibrio e finezza.

Consigli del produttore

Si accompagna piacevolmente agli antipasti ed ai piatti di pesce; ottimo servito come aperitivo.

Servire a 10°/12°C.

Rocca delle Macie