

# LANGHE ARNEIS

- **Provenienza / Origin :**

Roddi altitudine 250 – 350 mt.

- **Vitigno / Grape- variety :**

Arneis 100%

- **Resa per Ettaro / Yield :**

68 ht. / hectare

- **Forma di allevamento / vine-training system:**

Guyot

- **Epoca di vendemmia / Time of harvest:**

manuale in ceste verso la metà di Settembre

*hand manual, at the middle of September*

- **Vinificazione / Vinification :**

pressatura soffice, fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata

*in temperature-controlled fermentation casks*

- **Invecchiamento /aging :**

in acciaio per circa 4 mesi

*the wine is held in stainless steel tanks until bottling.*

- **Caratteristiche organolettiche / organoleptic characteristics :**

Colore giallo paglierino con profumo delicate, fresco e floreale. Un vino equilibrato con poca acidità.

*Crystalline, beautiful straw yellow color, fresh, young fine bouquet, most fine and pleasant, delicate and balance.*

- **Abbinamenti gastronomici / food combinations :**

Si accompagna bene con antipasti, primi piatti oppure come aperitivo.

*Classic wine for antipasti, first dishes or an aperitif.*

- **Temperature di servizio / service temperature :**

5 – 7 °

