

CHEDA TECNICA:

ANNATA DISPONIBILE:

UVA:

GRADAZIONE:

DA SPECIFICARE

ARNEIS 100%

14% Vol.

CARATTERISTICHE VIGNETO:

AREA PRODUZIONE:

ALTITUDINE:

200/300 MT SUL LIVELLO DEL MARE
TECNICA COLTIVAZIONE:

CONTROSPALLIERA CON POTATURA GUJOT
DENSITA':

5000 - 5500 PIANTE/HA
QUANTITA':

110 Q.li/Ha
TERRENO:

CALCAREO, SABBIOSO, ARGILLOSO

CARETTERISTICHE VINO:

MACERAZIONE: IN BIANCO, A BASSA TEMPERATURA

INVECCHIAMENTO: ASSENTE

VINIFICAZIONE: ACCIAIO

AFFINAMENTO: ACCIAIO

COLORE: PAGLIERINO, CON RIFLESSI VERDOLINI

GUSTO: PROFUMI FRESCHI ED INTENSI, SAPORE EQUILIBRATO, DI PRONTA BEVA

TEMPERATURA SERVIZIO: 12°

ABBINAMENTI: ANTIPASTI, MINESTRE RISOTTI, PESCE



LANGHE D.O.C. BIANCO