

LANGHE DOC ARNEIS



DENOMINAZIONE	Langhe DOC Arneis
COLORE E TIPO	Bianco; fermo
VITIGNO	Arneis
ZONA DI PRODUZIONE	Neviglie
ESPOSIZIONE	Sud-est
GRADAZIONE ALCOLICA	13,50%
PERIODO VENDEMMIA	Inizio Settembre
AFFINAMENTO	sosta 6 mesi in vasche d'acciaio sulle fecce fini in con batonnage settimanale
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10 °C
VINIFICAZIONE	Vasche di acciaio a temperatura controllata tra 15 e 18 °C per un periodo di circa 10-12 giorni
NOTE DEGUSTAZIONE	Di colore giallo paglierino limpido, presenta al naso note di pesca, violetta e iodio; alla beva è di buona intensità, complessità e persistenza.
ABBINAMENTI SUGGERITI	Ottimo con Piatti a base di verdure e pietanze dalla preparazione delicata, come pesci al forno con patate, petto di pollo al limone e riso thai.
NOTA DI MARCO	<i>E' il vino bianco più tipico e rappresentativo della nostra zona</i>



PIEMONTE ITALIA • WWW.RAPALINO.COM
AZIENDA AGRICOLA RAPALINO F.LLI NEVIGLIE (CN)



RAPALINO

✉ INFO@RAPALINO.COM

☎ +39 0173 630227 • 📞 +39 338 2194697