



Antico Monastero



Langhe Arneis DOC

NOTE TECNICHE:

Vitigno: Arneis 100%

Alcool: 13%

Colore: Straw yellow

Zuccheri residui: 3 g/l

VIGNETO:

Area di produzione: Langhe

Altitudine: 200/300m slm

Terreno: Argilloso – Calcareo

VINIFICAZIONE:

Periodo di contatto con le bucce: vinificazione sulle bucce 36 ore a basse temperature (5°C) seguita da fermentazione classica senza bucce

Fermentazione: 15 giorni in vasche d'acciaio a basse temperature

Invecchiamento: 6 mesi sui lieviti

SUGGERIMENTO DI DEGUSTAZIONE:

Impressione di degustazione: Morbido con note di frutta e fiori con una buona acidità

Temperatura di degustazione: 8° C

Abbinamento con il pasto: Ideale come aperitivo o con il pesce