

Langhe Arneis

*Denominazione
di Origine Controllata*

È una selezione di uve Arneis provenienti dall'area albese a destra del fiume Tanaro.

Tipo di vino: bianco, di leggera struttura, asciutto. Giovane, fresco aromatico, gradevolmente amarognolo ed erbaceo dal profumo intenso e gusto persistente ottimo come aperitivo, adatto ad un pasto con antipasti, carni bianche, pesce e formaggi

Varietà di uva: Arneis 100%

Tenore alcool: 12 - 12,5% vol.

Acidità: 6 - 7 gr/l.

Degustazione: 8 - 10°C.

Dal colore giallo paglierino più o meno intenso con riflessi ambrati. È un bianco molto diffuso nella zona della Langa e del Roero grazie alla sua semplicità e freschezza che lo rendono un vino facile da degustare e offrire.

