



LANGHE DOC ARNEIS



Prodotto - Product

**Categoria - Category**

Vino Bianco DOC - Still dry white wine DOC

**Uve Principali - Main Grapes**

Arneis - Arneis grapes

**Vinificazione / Metodo - Vinification / Methode**

Criomacerazione, in bianco - White vinification, cryomaceration

Note sensoriali - Sensory Evaluation

**Colore - Colour**Giallo paglierino tenue con riflessi dorati e verdognoli.
Straw pale yellow with golden and greenish highlights.**Bouquet - Nose**

Fruttato con profumi di pera, pesca gialla, albicocca, mandorla e fiori di acacia. - Fruity with notes of pear, yellow peach, apricot, almond and acacia flowers.

**Gusto - Taste**Fresco, rotondo e asciutto, ben bilanciato e fruttato. Sapido con sfumature minerali.
Fresch and dry taste, well-balanced and fruity. Sapid wine with mineral nuances.

Conservazione - Storage conditions



Conservare verticalmente in luogo fresco, asciutto e buio.

Keep vertically in a dry, fresh and dark place.

Da bere giovane - Drinking young.

Suggerimenti - Pairs

Indicato come aperitivo, accompagna felicemente piatti a base di carni bianche, pesce, crostacei, zuppe ed insalate. Ottimo in accompagnamento con formaggi stagionati.
Excellent as aperitif, it goes very well with chicken based dishes, fish, crustaceans, soup and green salads. Perfect also with aged cheeses.

Contenuto Net cont.	Gradazione Alcolica Alcohol vol.	Zuccheri gr/l Sugar gr/l	Acidità totale gr/l Total acidity gr/l	Peso Bottiglia Bottle weight	Temperatura di servizio Serving temperature	Codice Doganale Custom code	Bar Code bottiglia Bottle Bar code
750 ml	13 %	4-6	4,8-6	1,26 Kg	5-8°C	22042138	8001592004270