

ABBAZIA PANORAMA LANGHE DOC ARNEIS



PRODOTTO

Categoria: Vino bianco secco DOC

Uve principali: Arneis

Vinificazione: Vinificazione in bianco.
Fermentazione alcolica a 16-18°C per 10-15 giorni.

Affinamento: Alcuni mesi in acciaio inox prima dell'imbottigliamento.

Vendemmia: 100% a mano

Terreno: Franco, calcareo, siliceo e combinazioni di questi.

Origine: Italia - comuni autorizzati
della provincia di Cuneo (Piemonte)

VALUTAZIONE ORGANOLETTICA

Colore: Giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli.

Profumo: Fruttato, con pera, pesca gialla,
albicocca, mandorla e fiori di acacia.

Gusto: Fresco e secco, equilibrato e
fruttato. Sapido, con sfumature minerali.

CONSERVAZIONE E INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Conservazione: In verticale. Non invecchiare, bere giovane.

Abbinamenti: Ideale con pesce e crostacei,
risotti e pasta. Ottimo con antipasti e formaggi.

Temperatura di servizio: 8-10°C. A questa temperatura esprime
al meglio complessità aromatica ed equilibrio al palato.

Bicchieri consigliato: Calice tipo Borgogna,
che esalta gli aromi fruttati e floreali.

Cont. netto	Alcol vol.	uccheri gr/l	Acid. tot. gr/l	eso ottiglia	Codice doganale	Codice a arre ottiglia
750 ml	13%	4-6	4.8-6	1,26 kg	22042138	8001592004270