



Provenienza: Vigneto di Arneis in Madonna Como nel comune di Alba. Esposizione Sud/Est.

Periodo di vendemmia: Metà settembre.

Superficie coltivata: 1,8 Ettari

Produzione per ceppo: 2 Kg circa

Note Colturali: Sistema di allevamento con metodo Guyot classico, con potatura media.

Densità media d'impianto: 4.000 ceppi ad Ettaro

Note Descrittive: È un bianco prestigioso di raffinata eleganza, che si fa apprezzare anche dai palati più esigenti. Il colore è giallo paglierino, con un profumo soave di fiori e di frutta fresca e un retrogusto amabile.

Vinificazione: Pressatura soffice, decantazione a freddo, fermentazione ad una temperatura massima di 18/20 °C.

Imbottigliamento: Inizio Primavera

Affinamento in bottiglia: Un mese presso il produttore

Durata presso il consumatore: Vino da bere durante l'annata per apprezzare a pieno la freschezza e i profumi.

Temperatura di servizio: 8°/10°C.

Abbinamenti gastronomici: Vino da inizio pasto ottimo come aperitivo e per accompagnare antipasti e pesce.

Conservazione: Mantenere la bottiglia coricata, al buio ad una temperatura di circa 15°/16° C. ed umidità del 80/85% circa.