

Langhe Arneis "Le Margherite"

Zona di origine

Langhe Albesi

Vitigno

Arneis

Vinificazione e affinamento

Spremitura soffice dell'uva e successiva decantazione del mosto dopo 24 ore. Fermentazione a temperatura controllata tra i 15 e i 17 gradi in vasche d'acciaio. Sosta sulle proprie fecce fini per 3 mesi circa e successivo imbottigliamento.

Colore

Giallo paglierino con riflessi verdolini

Profumo

Intenso, fresco con note agrumate e sensazioni di erbe aromatiche

Sapore

Equilibrato, fresco, di buona acidità e giusta sensazione sapida

Gradazione alcolica

12,5% vol.

Temperatura di servizio

8/9° C.

Abbinamenti gastronomici

Con tutto... e con chi ti piace!

