

LANGHE ARNEIS DOC

PODERI

Pus-vej



Prodotto con uve arneis 100 %

Terreno : franco argilloso, calcareo

Esposizione : ovest

Forma di allevamento : Guyot classico a contro spalliera

Vinificazione : in bianco con fermentazione a

temperatura controllata (18° C) , ultimata la

fermentazione e fatta la prima sfecciatura il vino

sosta sui lieviti per 5 mesi con rimescolamenti periodici

(battonages)

Affinamento in bottiglia di almeno 3 mesi prima della

messa in vendita.

La dislocazione del vigneto, media collina, e la qualità del

terreno ricco ma ben drenato ci permettono di produrre

un arneis dalle caratteristiche organolettiche

piacevolissime, inoltre, la permanenza prolungata sui

lieviti di fermentazione rendono il vino più longevo e

gradevole al palato.

Colore giallo paglierino scarico con lievi riflessi verdognoli

Olfatto netto ampio intenso con note di caramella,

miele, fiori bianchi e pera

Gusto armonico pieno sapido e molto persistente al

retrogusto

Ottimo come aperitivo si accompagna egregiamente agli

antipasti , a primi leggeri ed a secondi di pesce



Azienda agricola di Piergiorgio Marengo - Borgata Pianezzo, 71
Tel. 0173 70 155 - fax 0173 74 27 78 - 12063 Dogliani (CN) Italia - www.poderilacollina.it