

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

(buttonages)

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

