

LANGHE ARNEIS "LA MASCHERA"

Vino:

Langhe Arneis

Uve: *100 % Arneis D.O.C.*

Zona di Produzione:
Santa Vittoria d'Alba

Enologo: *Luca Abrate*



Terreno:

*equilibrato di medio impasto,
con elevata frazione sabbiosa (40%)
giacitura di media collina.*

Vigneto:

Età: 30 anni

Forma di allevamento: *controspalliera*

Altezza uva dal terreno: *80 cm.*

Potatura: *Guyot*

Altezza sul livello del mare:
250-300 m

Vinificazione:

*Uva vendemmiata a mano,
pressatura diretta,
decantazione statica
e successiva fermentazione
a circa 16°C per 30 giorni.
Affinamento per 6 mesi
sui lieviti di fermentazione.*

Maturazione:

3 mesi in bottiglia

Giudizio organolettico:

*Colore giallo paglierino.
All'olfatto si avvertono
note caratteristiche
ed intense di arancio,
limone ed in parte
di albicocca.
In bocca è piacevolmente
acidulo, fresco ed integro
con un piccolo
residuo zuccherino
che ne amplia la bevibilità.*

Temperatura di degustazione:

8-9°C