

Langhe Arneis Le Margherite

Zona di origine:

Langhe

Vitigno:

Arneis

Vinificazione e affinamento:

Inserimento diretto delle uve in pressa a temperatura controllata.

Pressatura soffice della durata di circa 2 ore.

Dopo la pressatura avviene la decantazione statica e poi inizia la fermentazione a temperatura di 16/17°C in vasche d'acciaio termo condizionate.

Al termine della fermentazione alcolica raffreddamento della vasca per evitare la fermentazione malolattica e poi travasi periodici per la separazione del deposito. Ad inizio della successiva primavera il vino viene filtrato e messo in bottiglia

Profumo:

Intenso, fresco, con note agrumate e sensazioni di erbe aromatiche

Sapore:

Equilibrato, fresco di buona acidità e sensazione sapida

Colore:

Il colore è giallo paglierino con riflessi verdolini