

Scheda tecnica

LANGHE ARNEIS DOC “LE MARGHERITE”

Zona di origine

Langhe Albesi

Vitigno

100% Arneis

Vinificazione e affinamento

Spremitura soffice dell’uva e successiva decantazione del mosto per 24 ore. Fermentazione a temperatura controllata 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

Le Margherite

LANGHE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ARNEIS



AGRICOLA
Branco