



Vigneto:

Località: Monteu Roero, Canale

Varietà: Arneis

Terreno: calcareo e sabbioso

Età media del vigneto: 15 anni

Vinificazione:

Macerazione: 80% crio-macerazione a 6°C per 8-10 ore e

Affinamento: "sur lies" in serbatoi in acciaio con

"battonnage" per i primi 3 mesi

Conservazione e durata: bottiglia coricata, circa 3 anni

Profilo sensoriale:

Colore: giallo paglierino intenso

Profumo: fiori di acacia e frutti tropicali

Gusto: fresco e morbido con aroma fruttato

Temperatura consigliata di servizio: 12°C

