




VIGLIONE
AZIENDA VINICOLA

LANGHE Doc ARNEIS

CLASSIFICAZIONE Vino a Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO Arneis almeno all'85%

ZONA DI ORIGINE DELLE UVE Le colline scoscese alla sinistra del Tanaro.

EPOCA DI VENDEMMIA In genere le uve Arneis per questo vino si raccolgono all'inizio di settembre.

PRODUZIONE MASSIMA A ETTARO 11.000 chilogrammi di uva

RESA DELL'UVA IN VINO 70%

MATURAZIONE MINIMA Il disciplinare non dispone obbligo di invecchiamento obbligatorio e dalla vendemmia al consumo passano pochi mesi.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA Dopo l'imbottigliamento, il Langhe Arneis solitamente affina per 1-2 mesi in bottiglia coricata in cantina prima di avviarsi al mercato.

CARATTERI ORGANOLETTICI

- Colore: giallo paglierino di media intensità e giovane tonalità, con delicati riflessi verdolini.
- Profumo: ricco è il profumo, decisamente fruttato, con note di mela, nocciola e banana.
- Sapore: secco, acidulo e gradevole è il sapore, con lunga persistenza aromatica.
- A tavola: ama i piatti delicati, in particolare gli antipasti di verdura, pesce e molluschi, le carni bianche, i prosciutti crudi e i primi piatti di pasta lunga.

CONSERVAZIONE Non è un vino da conservare questo Langhe Arneis, ma due o tre anni può mantenere la fragranza dell'origine, purché sia tenuto in condizioni ambientali adeguate (a temperatura costante e lontano da luce e rumori).

FORMATI DISPONIBILI La bottiglia da 0,75 litri

