

LANGHE ARNEIS DOC “Bianchin”

Arneis è il vino bianco piemontese per antonomasia, prodotto dal 2008, ricorda tradizioni e profumi ancorate nella nostra memoria come le profonde radici delle nostre viti.



denominazione

Langhe Arneis DOC

tipologia

Vino bianco, denominazione di origine controllata

vitigno

Arneis 100%

metodo di produzione

Diraspato e pressato. Segue chiarifica statica di 6 giorni. Sfecciatura e fermentazione a temperatura di 14 °C per circa un mese di mosto pulito in vasca di acciaio inox. Lasciato sulle fecce per un mese per la fermentazione malolattica. Segue sfecciatura ed illimpidimento in vasca di acciaio inox.

vista

Colore giallo paglierino vivace

profumo

Intenso di fiori di pesco ed acacia, di nocciola e fiori gialli

sapore

Gusto invitante e fresco, con tipica nota amarognola finale

abbinamenti

Splendido accompagnamento per antipasti o primi piatti: omelette con erbe di campo, torte salate, zuppe di verdura, fiori di zuccina farcite, piatti a base di pesce e vitello tonnato.

temperatura di servizio

8-10 °C

Az. Agr. Cascina Fonda s.s.

di Marco e Massimo Barbero

Via Spessa, 27 - 12052 Neive (CN), Italia

P.Iva 02492640046

fonda@cascinafonda.com export@cascinafonda.com

Tel. (+39) 0173-677877



LANGHE ARNEIS DOC “Bianchin”

Langhe Arneis “Bianchin” was born in 2008.

The iconic Piedmontese wine that expresses Langa traditions and aromas.



denomination

Langhe Arneis DOC

type

White wine, denomination of controlled origin

grape variety

Arneis 100%

production method

Destemmed and pressed. 6 days of static clarification. One month racking and fermentation of clean must in stainless steel vats at a temperature of 14 ° C. Left on his lees for about a month for malolactic fermentation. This is followed by dreg removal and natural clarification in a stainless steel tank

view

Bright straw yellow color

nose

Intense with peach and acacia flowers, hazelnut and yellow flowers notes

taste

Inviting and fresh taste with a typical bitter note at the end

food pairing

A perfect pairing with spring appetizers and first courses: omelettes with wild herbs, savory pies, vegetable soups, stuffed courgette flowers, dishes based on freshwater fish and veal with tuna sauce. Also also excellent as an aperitif

serving temperature

8-10 ° C

Az. Agr. Cascina Fonda s.s.

di Marco e Massimo Barbero

Via Spessa, 27 - 12052 Neive (CN), Italia

P.Iva 02492640046

fonda@cascinafonda.com export@cascinafonda.com

Tel. (+39) 0173-677877

