

PRINSI  
**LANGHE ARNEIS D.O.C. IL NESPOLO**



**VITIGNI**  
100% Arneis.

**ALTITUDINE E ESPOSIZIONE DELLE VITI**  
320 m - nord-est.

**INTENSITA' DI ALLEVAMENTO**  
4.500.

**SUOLO**  
Marnoso, argilloso e tufaceo.

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**  
Diraspatura e breve macerazione con le bucce, fermentazione in vasche d'acciaio con controllo della temperatura a 12°C. Invecchiamento in vasche d'acciaio sulle fecce fini della fermentazione. Segue affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

**COLORE**  
Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

**NASO**  
Fresco con sentori di frutti esotici e agrumi.

**PALATO**  
Delicato, con sentori erbacei e buona freschezza.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI**  
Antipasti, carni bianche, pesce e formaggi saporiti.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
12°C.