

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.