



Elio Filippino



Vini Pregiati delle Langhe

Langhe Arneis D.O.C.

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VITIGNO: Arneis

GIACITURA: Collinare

ESPOSIZIONE: Sud/Ovest

CLIMA: Inverni freddi, estati calde e luminose, piogge in primavera ed autunno

VENDEMMIA: Manuale nella prima decade di Settembre

CONSERVAZIONE: 10 – 15°C costanti

PRODUZIONE: L'uva viene pressata delicatamente ed i raspi rimossi. Il mosto ottenuto fermenta in botti di acciaio ad una temperatura controllata tra 18/20°C per circa 20 giorni. A fermentazione avvenuta il vino rimane in acciaio fino all'imbottigliamento

COLORE: Il colore è giallo paglierino con riflessi verdolini

AROMA: Il bouquet è floreale con sentori di camomilla ed acacia

SAPORE: Fruttato, fresco, elegante con sentori floreali

TEMPERATURA: Ideale berlo a 08/10°C.

ALCOOL: 12,5% - 13%

