

LANGHE DOC ARNEIS

2021

Varietà	Arneis
Area di produzione	Questo vitigno autoctono piemontese proviene da vigneti posti in aree collinari di altitudine compresa tra i 250-310 metri s.l.m ed esposizione che va da Sud a Sud-Ovest
Composizione del suolo	Marna argillosa calcarea, con presenza di sabbia e limo
Piante/Ettaro	4.500/5.000 Piante/Ha
Resa/Ettaro	Max 11.000 Kg/Ha
Coltivazione	Tradizionale con potatura alla Guyot
Vinificazione	Dopo la pigiatura, si intraprende il processo di vinificazione con un breve contatto tra le bucce ed il mosto. Segue una fermentazione lenta a temperatura controllata (14-16°C), prima dello stoccaggio ed imbottigliamento
Invecchiamento	Almeno 3 mesi in vasche d'acciaio
Tenore Alcolico	13.0 %
Acidità	6 parti per mille
Note di Degustazione	COLORE: Giallo paglierino delicato BOUQUET: Delicato, con sentori balsamici che ricordano la melissa SAPORE: Fresco, persistente, leggermente minerale



DOGLIANI
IL GENERALE
1856

BUSSIA SOPRANA - MONFORTE D'ALBA