

Denominazione vino: Langhe Arneis Doc

Vigneti: Comune di Guarene, in località "Bosco"

Anni d'impianto: 2011

Vitigno: Arneis 100%

Esposizione: da Est a Sud Est

Suolo: terreno di medio impasto con infiltrazioni sabbiose su scheletro marnoso.

Coltivazione: quasi interamente manuale dei filari impiantati rispettando le curve di livello. Il metodo di potatura è Guyot tradizionale con modificazione ad archetto lasciando 7-8 gemme sul tralcio fruttifero. La lavorazione autunnale del terreno si effettua a file alterne, seminando leguminose e altre erbe da sovescio. Non si praticano concimazione e diserbo chimico. I trattamenti antiparassitari sono basati sulla lotta integrata e sul metodo della confusione sessuale con feromoni contro la tignola.

Vendemmia: le uve vengono raccolte a mano generalmente nella seconda decade di settembre.

Vinificazione: inizia con la diraspatura e pressatura soffice dei grappoli. La fermentazione avviene a temperatura controllata attorno ai 16-18° C in contenitori di acciaio.

Maturazione: la maturazione avviene in acciaio per 5-6 mesi seguita dall'imbottigliamento nella primavera dopo la vendemmia. Segue un adeguato affinamento in bottiglia.

Note gustative: questo Langhe Arneis ha colore giallo paglierino brillante, profumo fine, elegante, floreale che ricorda i fiori di campo e il biancospino. Presenta una nota lievemente vanigliata di mela golden e leggere sensazioni eteree. In bocca è fresco, sapido, lungo, di buon equilibrio acido/alcolico e caldo sul finale.

Abbinamenti: ideale abbinato a salumi e formaggi freschi, insalate ricche con tonno o pollo, frittate di verdure, pesci grigliati e carni bianche.

Servizio: si consiglia di servirlo in calice a tulipano attorno a 10-12° C di temperatura.

Conservazione: conservato a bottiglia coricata, al buio e lontano da vibrazioni e sbalzi di temperatura dà il meglio di sé fino a 3-5 anni dalla vendemmia.

Produzione media annua: 2.500 bottiglie circa.