

LANGHE D.O.C. ARNEIS

Uve provenienti da vigneti localizzati a Castellinaldo d'Alba.

Esposizione: Sud - sud/est.

Vitigno: 100% Arneis

Terreno: Calcereo - argilloso.

Vinificazione: Selezione e diradamento. Vendemmia manuale a metà settembre.

Pressatura soffice e fermentazione.

Affinamento: 2 mesi in bottiglia.

Note di degustazione: Colore giallo paglierino, bouquet di frutti esotici.

Vita media del vino: 2 anni.

Alcol: 12% - 12,5%Vol

Temperatura di servizio: 9° - 10°C.

Abbinamenti: Come aperitivo, si abbina ad antipasti e primi piatti.

LANGHE D.O.C. ARNEIS

It is a selection of grapevine cultivated on vineyards in Castellinaldo d'Alba's hills.

Exposure: South - south/east.

Grapevine: 100% Arneis.

Soil Type: Calcareous marl and clay .

Vinification: Selection and thinning out of the exceeding bunches, hand harvested in mid-September. Delicate pressing of the grapes and must fermentation.

Ageing: 2 months in bottle.

Tasting Notes: Straw yellow colour with an exotic fruit-forward fragrance .

Longevity: 2 years.

Alcohol Content: 12% - 12.5%Vol

Serving Temperature: 9° - 10°C.

Food Pairings: Cocktails, starters and first courses.



Azienda Agricola Cascina Torniero dei F. Ili Migliasso

Via Torniero, 8 - Fraz. Madonna dei Cavalli - Castellinaldo d'Alba (CN) - Italia

Tel. Fax. +39 0173 213055

Cell. +39 3477646483 Giuliano - +39 3899743645 Roberto - +39 3807309810 Stefano

www.cascinatorniero.it - info@cascinatorniero.it