

# GIOBBE®

Azienda Agricola Selezione

## Langhe

Denominazione di Origine Controllata

## Arneis

Prestigioso vitigno a bacca bianca autoctono, l'Arneis è il fautore della rinascita del Roero negli anni '80.

Eccellente vino bianco di straordinaria complessità e delicatezza.

Sta dimostrando anche una buona attitudine all'invecchiamento.

### TIPO DI VINO

- Bianco giovane e fruttato da aperitivo, pesce e piatti non troppo impegnativi

### COLLOCAZIONE DEL VIGNETO

- Comune di Castellinaldo, località Rondolina

### GIACITURA E TIPO DI TERRENO

- Sabbioso, leggero con buona permeabilità, esposizione Sud-Est

### VARIETÀ DI UVA

- Arneis 100%

### CURE NELLA PREPARAZIONE

- Vendemmia manuale e fermentazione a freddo in vasca inox previa leggera criomacerazione

### TENORE ALCOOL

- 12,5% - acidità: 5,5 gr/l

### FERMENTAZIONE ED AFFINAMENTO

- Acciaio e vetro

### TIPO DI BOTTIGLIA

- Bordolese spalla alta 0,75 L

### IMBALLO

- Casse da n. 12 bottiglie

### COLORE

- Giallo paglierino scarico con riflessi verdi

### PROFUMO

- Etereo, floreale, ricorda la pera appena sbucciata

### SAPORE

- Elegante, delicato e complesso con un leggero retrogusto erbaceo

### EPOCA DI CONSUMO

- Esprime i fiori ed i frutti nei primi anni di vita e la complessità minerale con adeguato invecchiamento

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

- 10 - 12°C



### Castellinaldo d'Alba (Cn)

Roero - Piemonte - Italia - 12050 Via S. Servasio, 1 - Tel. +39 0173 213066 - Fax +39 0173 214004

[www.teocosta.it](http://www.teocosta.it) - [teocosta@teocosta.it](mailto:teocosta@teocosta.it)