

LANGHE

Denominazione di Origine Controllata

ARNEIS

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 con esposizione, Sud-Ovest.

Varietà di uva: 100% Arneis.

Cure nella preparazione: cernita in vigneto delle uve, pigiatura soffice e termocontrollo della fermentazione.

Tenore Alcool: 12% - acidità: 5,5 gr/l.

Invecchiamento: in bottiglia 3 mesi.

Tipo di bottiglia: bordolese a spalla alta 0,75L.

Imballo: casse da n. 6 bottiglie.

Colore: giallo paglierino scarico con riflessi verdi.

Profumo: fruttato, intenso con buon ricordo di mela Golden e fiori d'acacia.

Sapore: morbido, leggermente aromatico con un leggero retrogusto erbaceo molto tipico.

Epoca di consumo: esprime il meglio di sé nei primi due anni di vita.

Temperatura di servizio: 10 - 11°C.

Teo Costa[®]

Azienda Agricola Selezione

Castellinaldo d'Alba (Cn)

Roero - Piemonte - Italia

12050 - Via San Salvario, 1

Tel. +39 0173 213066 - Fax +39 0173 214004

www.teocosta.it - teocosta@teocosta.it



Ligabue[®]