

T E N U T A

IL FALCHETTO



LANGHE DOC ARNEIS

VARIETÀ

100% Arneis

AREA DI COLTIVAZIONE

Priocca d'Alba

COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Sabbia calcarea - Marne argillose

VENDEMMIA

Manuale

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura soffice delle uve, fermentazione alcolica a temperatura controllata (18°C) per preservare gli aromi, mantenimento del vino sulle fecce fini per 4-6 mesi in acciaio inox.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino scarico, aromi floreali e di mela verde. In bocca è avvolgente con un'ottima acidità e sapidità. Si consiglia il servizio ad una temperatura di 8-10°C in abbinamento a piatti di pesce ed antipasti. Ideale come aperitivo.
