



Langhe DOC Arneis 2016

Brand: ABBZIA

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tipo : Langhe D.o.c. Arneis 2016

Metodo : Vinificazione in bianco con batonnage

Vitigno : 100% Arneis

Bott./cart. : 6

Ean code bott.: 8001592004270

Peso Bott. / cart. / pallet: 1,18 Kg /7,435 kg / 767 kg

Composizione pallet 80 x 120 EURO: 20 cartoni x 5 piani = 100

Aspetto : Vino bianco fermo

Colore : Giallo paglierino poco intenso con riflessi verdognoli

Profumo : Intenso e molto fruttato. Sentori di Mela verde e fiori d'acacia.

Sapore : Abboccato, di gran corpo. Fresco ma armonico, dal gusto molto persistente, con sentori fruttati dove domina nettamente la mela matura.

Alcohol : 13,5 %

Zuccheri: 5 Gr/L +/- 1,5

Accostamenti

Dopo la raccolta manuale dell'uva si esegue la pressatura con criomacerazione seguito il metodo della vinificazione in bianco. Un leggero batonnage arricchisce il bouquet di questo vino con leggere note di legno, sentori di fiori di acacia e mela verde.

Il suo gusto ricco con note di frutta e una vena sapida saprà esaltare tutti i piatti a base di pesce, crostacei, molluschi e formaggi anche stagionati. Servire giovane e fresco a 10°C.

