



Langhe DOC Arneis

Tra i pochi vini bianchi in terra di rossi, questo vino nasce da uve autoctone ormai famose. Ha colore paglierino molto delicato e profumi floreali che ricordano l'acacia, i fiori di campo, il miele. In bocca risulta fresco, sapido, piacevolmente acidulo, decisamente invitante. È un ottimo aperitivo e si accompagna piacevolmente ad antipasti, piatti di pasta e di pesce.



DESCRIZIONE TECNICA

Composizione terreno: terreno in prevalenza argilloso

Densità Ceppi: circa 4500 ceppi per ettaro

Tipo di allevamento: Gouyot.

Vendemmia: le uve a maturazione, verso la metà di settembre, vengono raccolte in ceste e portate in cantina.

Vinificazione: le uve vengono pressate, con pressatura soffice; il mosto viene immediatamente filtrato e messo a fermentare, a temperatura controllata, previa aggiunta di lieviti selezionati.

SCHEDE ORGANOLETTICA

Denominazione: Langhe DOC Arneis

Vitigno: Arneis

Colore: giallo paglierino.

Profumo: delicato con note floreali e fruttate.

Gusto: morbido, secco e sapido.

Abbinamenti gastronomici: è un fresco aperitivo, si abbina bene ad antipasti e primi piatti, è ottimo con il pesce.

SCHEDE ANALITICA

Gradazione alcolica: 13% vol

BERA AZIENDA AGRICOLA

Via Castellero Cascina Palazzo, 12 - 12050 Neviglie (CN)

t. 0173 630 194 - 0173 630 500

info@bera.it - bera.it