



È ottenuto da uve arneis, importante vitigno autoctono del Piemonte. Dopo una pressatura soffice e fermentazione a bassa temperatura, permane sui lieviti per almeno 3 mesi. Il vino esprime profumi fruttati con note di pera, frutti tropicali e fiori di campo. Fresco e minerale al palato, si sposa perfettamente ad antipasti e piatti di pesce.

**VITIGNO** - Arneis 100%

**TERRENO** - Calcareo/argilloso

**PRODUZIONE ANNUA** - 12.210 bottiglie

**METODO DI VINIFICAZIONE** - Pressatura soffice delle uve e decantazione statica. Fermentazione a 16°C per circa tre settimane

**AFFINAMENTO** - Permanenza sui lieviti per almeno quattro mesi in acciaio e due mesi in bottiglia

**GRADO ALCOLICO** - 14,03% vol.

**ACIDITÀ** - 5,88 g/l

**LONGEVITÀ** - Da 3 a 6 anni

**DEGUSTAZIONE** - Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo fresco e fruttato, con note di frutti tropicali, fiori bianchi e miele. Fresco e minerale al palato con sentori di camomilla

**ABBINAMENTI** - Piacevolissimo aperitivo. Si abbina bene ai piatti di pesce, alle minestre e agli antipasti

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** - 10°/12°C

**FORMATO** - Bottiglia 0,75 l