



Langhe DOC Arneis 2020

Itália

Sobre o vinho

O Langhe Arneis é um vinho prazeroso tanto no primeiro aroma, quanto no primeiro gole. A sua cor amarela limão pálida e belo brilho, já sugerem um vinho bastante elegante com o seu conjunto de frutas brancas frescas, avelã e seu sutil salino. Na boca ele tem um ataque franco e vivo, com cítricos bem presentes e um final que se sustenta com um belo toque amargo e, umas notas salinas. Seu corpo surpreende pelo volume e a consistência e, confirma que se trata aqui de um branco de caráter varietal e gastronômico.

Harmonização

Aperitivos, pratos leves e frutos do mar

**Temperatura de Serviço**

Entre 8°C e 10°C.

**Tempo de Decantação**

Não ha necessidade.

**Tempo de Guarda**

Até 5 anos.

Vinícola
Cantina del NebbioloRegião
Langhe DOC - PiemonteUvas
ArneisVinhedo
Vinhedos propios localizados no Sul do Piemonte na subregião do Langhe. Os solos são de calcários e arenosos. Rendimentos limitados e colheita manual.Vinificação
Depois de uma prensagem delicada, fermentação com controle de temperatura em tanque de aço, entre 15 e 18°C.Teor Alcoólico
13% Vol.Conteúdo
750 ml.Safrá
2020Amadurecimento
O vinho é guardado em tanque de aço uns meses antes do engarrafamento para preservar o caráter varietal.