



Langhe Arneis

Denominazione di Origine Controllata

Il Langhe Arneis è una delle più affascinanti riscoperte dell'enologia piemontese. Frutto di una varietà autoctona valorizzata negli ultimi decenni, è oggi protagonista di un bianco elegante e raffinato, che esprime il carattere autentico del territorio. La sua freschezza e il suo equilibrio lo rendono estremamente versatile, perfetto per accompagnare aperitivi e piatti leggeri, ma anche capace di sorprendere con la sua struttura. Un vino che unisce tradizione e modernità, portando in sé tutta l'identità della nostra terra.

Varietà di uva: 100% Arneis

Tenore alcool: 12,5/13%

Vinificazione: acciaio e vetro

Colore: giallo paglierino

Profumo: etereo, floreale

Sapore: elegante, delicato

Consumo: primi anni

Temperatura servizio: 8/10°C

Tipo di bottiglia: Bordolese spalla alta

Volumi: 0,75cl

Imballo: scatole da 6/12 bottiglie