

FONTANABIANCA

LANGHE DOC ARNEIS



TIPOLOGIE

Weisswein D.O.C.

REBSORTE

100% Arneis, es handelt sich hier um eine typische und seltene piemontesische Rebsorte, die Weinstöcke sind 1990 an südöstlich ausgerichteter Lage gepflanzt worden, genau dort wo der Thermikwechsel, welcher durch die exponierte Lage und von den Alpen kommenden frischen Brisen entsteht, genutzt werden kann. Der Weinberg erstreckt sich über eine Fläche von ca. 1.5 Hektaren Anbaugbiet und wächst auf lehm- und kalkhaltigem Boden.

ALKOHOLGEHALT

13°

CHARAKTERISTIK

Der Wein präsentiert sich in einer strohgelben Farbe und hinterlässt ein blumiges und nach frischen Früchte riechendes Bouquet. Es ist ein Wein, der, jung getrunken, sehr viel Freude macht.

VINIFIKATION

Einbogen Guyot-Erziehung mit 7-8 Augen pro Fruchttrieb mit einen Ertrag von 32 – 35 Hektoliter. Die Trauben werden von Hand gelesen, kommen in niedrige Kisten und werden dann als ganze Traubenrispen pneumatisch gepresst. Klassische temperaturkontrollierte Vinifikation. Nach der Lagerung in Inox-Stahlbecken kommt der Wein zur Veredlung in die Flaschen und dann, den darauffolgenden Frühling, auf den Markt.

TRINKTEMPERATUR UND PASSENDE SPEISEN

Der Wein wird bei 12°C in Weissweinkelchen serviert, die seine Frische und Korpulenz unterstreichen. Er ist ein wunderbarer Aperitivwein, begleitet einfache Speisen sowie alle Vorspeisen, v.a. die delikateren wie Fisch und Gemüse.

Passt vorzüglich zu weissem Fleisch wie Geflügel, Aufschnitt und mittellang gelagertem Käse.

