

FONTANABIANCA

LANGHE DOC ARNEIS



ZONA DI PRODUZIONE

Neive, Piemonte

CLIMA

temperato

TERRENO

calcareo di medio impasto

ALTITUDINE

300 mt s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

UVAGGIO

Arneis

RESA PER ETTARO

80-90 q.li

ETÀ MEDIA DELLE VITI

15/20 anni

AFFINAMENTO

in bottiglia per circa 2/3 mesi

VINIFICAZIONE

tradizionale in serbatoi di acciaio inox con temperatura controllata

PROFUMO

sentori di fiori e di frutta fresca

SAPORE

giovane con buon bouquet

GRADAZIONE ALCOLICA MEDIA

13%

ABBINAMENTI

accompagna piatti semplici e quelli di entrata con preferenza di pesce e verdure. Buono come aperitivo

SERVIZIO

12° in calici da bianchi

