



LANGHE BIANCO DOC Damanca



Formato: 375 ml - 750 ml

Vitigni: Arneis 50% - Chardonnay 50%

Vendemmia: manuale con selezione accurata dei grappoli

Resa per ettaro: 80 q.li/ha

Vinificazione: Pigiatura a fine settembre con diraspatura morbida delle uve e pressatura. Fermentazione naturale in vasche di acciaio inox per 40 giorni a temperatura controllata.

Affinamento: 6 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica: 13% Vol

Il Vino bianco di Pier nasce da una miscela di uve Chardonnay e Arneis, per ottenere un prodotto di grande personalità. Bel colore giallo paglierino intenso; profumi fragranti di mela gialla, salvia e nocciola fresca.

Servire freddo (10°-12° C) in coppa a tulipano.

Si accompagna con salame, pesce, crostacei e piatti delicati di carne bianca, verdure e /o pasta fatta in casa con condimento leggero.