



## LANGHE ARNEIS DOC “Moroso”



**Formato:** 375 ml - 750 ml 1500 ml – 3000 ml

**Vitigni:** Arneis 100%

**Vendemmia:** manuale con selezione accurata dei grappoli a fine settembre

**Resa:** 80 q.li/ha

**Vinificazione:** Diraspatura delicata e pressatura soffice dopo breve macerazione a freddo del mosto. Decantazione naturale e fermentazione del mosto a temperatura controllata per circa 40 giorni.

**Affinamento:** 6 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia

**Gradazione alcolica:** 13 % Vol.

Colore giallo paglierino intenso, limpidissimo. All'olfatto si apre con note fragranti di fiori d'acacia, biancospino e pesca bianca. Il sapore è vivo, pieno e corrispondente alla sensazione olfattiva riscontrata.

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

Si abbina perfettamente con antipasti freddi e caldi e primi piatti a base di pesce..