

*Barivel*

## LANGHE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

## ARNEIS



### VITIGNO

Arneis 100%

### ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Neive in vigneti allevati a Guyot con sesto d'impianto di 4000-5000 piante/ha su terreni argilloso-calcarei esposti ad Est ad un'altitudine di circa 250 m.

### RESA

Kg. 1 - 1,5 di uva per pianta.

### VINIFICAZIONE

Dopo un'accurata selezione dei grappoli durante la vendemmia, l'uva subisce una soffice pressatura ed il mosto ottenuto viene fatto decantare in vasca per circa un giorno. La fermentazione si svolge in acciaio ad una temperatura che va tra i 15-16 °C, lenta per mantenere un frutto fresco ed intenso.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con freschi aromi floreali, di agrumi e di melone e note di nocciola. Vino con corpo asciutto e medio e con acidità fresca. Ben bilanciato, elegante con una buona complessità e lungo finale.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 / 10 °C