

C A S C I N A
GALARIN

Barivel

LANGHE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ARNEIS



VITIGNO

Arneis 100%

ZONA DI PRODUZIONE

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

RESA

1,5 kg 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 e frutta esotica.

Vino di medio corpo con buona acidità.

Ben bilanciato, elegante con una buona complessità e lungo finale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 / 10 °C

AZIENDA AGRICOLA CASCINA GALARIN

Via Carossi, 12 - Castagnole delle Lanze (AT) | +39 0141 878586 | info@galarin.it

www.galarin.it