

DAMILANO

BAROLO

Langhe Doc Arneis



VITIGNO

Arneis 100%

CONTENUTO ALCOLICO

13,5% vol

COLORE

Giallo paglierino

PROFUMO

Delicato, fresco, fruttato

SAPORE

Secco, fresco ed elegante armonico e con acidità moderata

TRATTAMENTI FERMENTATIVI

Fermentazione a temperatura controllata

AFFINAMENTO

100% acciaio

TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA

8°/10°C