



Langhe Doc Arneis



VITIGNO
Arneis 100%



TRATTAMENTI FERMENTATIVI
Fermentazione a temperatura controllata



AFFINAMENTO
100% acciaio



TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA
8°/10°C



NOTE DEGUSTATIVE

Colore
Giallo paglierino

Profumo
Delicato, fresco, fruttato

Sapore
Secco, fresco ed elegante armonico e con acidità moderata