

## **VENDEMMIE' –**

*Riconoscevo la terra bianca, secca; l'erba schiacciata, scivolosa dei sentieri; e quell'odore rasposo di collina e di vigna, che sa già di vendemmia sotto il sole.*

(Cesare Pavese)

**DENOMINAZIONE TERRE ALFIERI DOC ARNEIS**

**VITIGNO ARNEIS 100%**

**PROVENIENZA UVA** San Damiano d'Asti, propriamente dalle colline appartenenti alla d.o.c. Terre Alfieri

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Guyot

**VENDEMMIA** Manuale, effettuata nella I decade di settembre

**VINIFICAZIONE**

Raffreddamento dell'uva in cella frigorifera; pressatura; decantazione naturale a freddo per 12 ore; fermentazione di 8/10 giorni in vasche di acciaio inox termocontrollate a 16° C

**ANALISI ORGANOLETTICA**

Colore: giallo brillante

Profumo: fresco e floreale. Richiama i fiori bianchi

Sapore: secco e delicato

Abbinamenti: antipasti, primi e secondi di pesce, cucina vegetariana

Temperatura di servizio: 8/10° C