

# TERRE ALFIERI

ARNEIS

Denominazione di Origine Controllata

---

---

Produttore:

**CARLINdePAOLO**

Zona di produzione:

**Piemonte, Monferrato, Colline Alfieri, Asti, San Damiano d'Asti**

Clima:

**mediterraneo, caratterizzato da inverni rigidi con temperature che arrivano fino a -15°C e da estati calde e umide con temperature fino a 35°C**

Terreno:

**sciolto, argilloso e calcareo**

Altitudine:

**250 - 300 s.l.m.**

Sistema di allevamento:

**guyot piemontese tradizionale con densità d'impianto che varia da 4.000 a 4.500 ceppi per ettaro**

Uvaggio:

**100% Arneis**

Resa per ettaro:

**75 q.li**

Età media delle viti:

**20 - 30 anni**

Vinificazione:

**in vasche termo condizionate a 12°C per 30 giorni**

Colore:

**giallo paglierino con riflessi verdognoli**

Profumo:

**prevale una nota floreale di fiori bianchi che ricordano la primavera, ma si sente anche una leggera e delicata nota fruttata di mela e ananas**

Sapore:

**tendente al sapido, pulito e asciutto**

Gradazione alcolica:

**13 %**

Acidità totale:

**< 6 gr./l**

Zuccheri residui:

**< 4,5 gr./l**

Estratto secco:

**26 gr./l**

Abbinamenti:

**si abbina perfettamente a tutti i piatti a base di pesce e di carni bianche.**

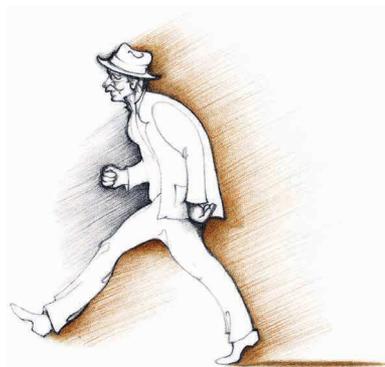
**Ottimo anche come aperitivo**

Servizio:

**servire intorno ai 10°C**

Imballo:

**12 bott./ctn**



**CARLINdePAOLO®**  
vini di pregio da quattro generazioni

[www.carlindepaolo.com](http://www.carlindepaolo.com)