

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