Arneis de Langhe

img src="images/logo_bio_80.jpg"; alt="bio"; style="align=center; />"

Note : Pas noté **Prix**
Prix ??de vente 14,95 €

Poser une question sur ce produit

FournisseursCascina Albano

En bouche, voici un vin agréablement rond et sec, avec des notes agréables de citron et de mangue. La finale est fraîche et légèrement salée à cause de sa délicate acidité...

Arneis est une vigne blanche du Piémont locale cultivée dans la province de Cuneo. Le nom «Arneis» fut utilisé pour la première fois en 1877 par Earl Giuseppe di Rovasenda. L'origine de ce terme semble provenir de l'idée de mettre en parallèle les caractéristiques de cette vigne et le mot dialectal utilisé pour décrire une personne malfaisante et téméraire...

Les raisins sélectionnés et cueillis sont directement pressés. Le moût à écoulement libre est séparé des peaux et, après décantation statique, il est vinifié dans des cuves en acier inoxydable à température et pression contrôlées. La fermentation malolactique est évitée grâce à la conservation du vin à basse température. Les fines résidus sont raffinés pendant quelques mois afin de prévenir l'oxydation et d'améliorer les qualités aromatiques. Après la stabilisation à froid, le vin est mis en bouteille au printemps.