

TERRE ALFIERI ARNEIS D.O.C.G.



Vitigno: Arneis.

Origine: Terre Alfieri.

Terreno: Calcareo.

Vendemmia: Selezione manuale delle uve i primi giorni di Settembre.

Vinificazione: Fermentazione in contenitori di acciaio per 10-15 giorni alla temperatura di 18°C.

Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo: Tenue e delicato, con sentori di fiori di camomilla e ginestra.

Sapore: Secco, di freschezza e lunga persistenza.

Alcool: 12,5%-13,5%

Abbinamento Gastronomico: Antipasti a base di salumi, primi piatti a base di pesce.

Temperatura di Servizio: 6-8°C.

Confezioni:

Da 0,750 lt cartoni da 6-12 bottiglie.



Fratelli Ponte Vini s.a.s.

Frazione Gorzano, 237/A – 14015 SAN DAMIANO D'ASTI (AT)

Tel. +39.0141.975736 – info@fratellipontevini.it

www.fratellipontevini.it