



Langhe Arneis

denominazione di origine controllata

L'Arneis è un vitigno di lunga tradizione in Piemonte. Il nostro intento è di rappresentare la tipicità di questo vino, senza forzature, per esprimerne i profumi unici di fiori bianchi, di frutti tropicali quali l'ananas, e di un palato gentile, cremoso e sapido che rende questo vino molto piacevole da bere anche giovane. Si consiglia di degustarlo nei primi 3-4 anni, per godere delle sue note fresche, ma non disdegna l'affinamento in bottiglia, per regalare evoluzioni piacevoli.

Vitigno Arneis 100%.

Vigneti siti sui confini della zona del Barolo.

Terreni di pH alcalino, elevata quantità di marne bianche, calcare e argilla.

Raccolta manuale in cassette. Prima decade di Settembre.

Vinificazione pressatura soffice delle uve fresche, fermentazione a basse temperature per preservare gli aromi fruttati e floreali che si liberano durante la fermentazione. Il vino non subisce la fermentazione malolattica.

Affinamento con bâtonnage delle fecce fini per un paio di mesi, che conferiscono morbidezza e complessità al vino. Imbottigliamento a inizio primavera.

Abbinamento aperitivo, antipasti freschi, crudità, pesce, insalate di vario tipo, formaggi cremosi.

Temperatura di servizio 8 - 10 °C.



BRUNA GRIMALDI®

Azienda Agricola Bruna Grimaldi s.s.a.
Sede cantina per visita e degustazione
Via Parea, 7 – Grinzane Cavour (CN)
12060 – Italia

www.grimaldibruna.it

Tel. +39 0173.262094 Cel. +39 329.49.23.353
vini@grimaldibruna.it

