



CASCINA QUARINO®

LANGHE DOC ARNEIS



DENOMINAZIONE: Langhe Doc Arneis

VITIGNO: Arneis 100%

VIGNETI: Comune di Canale

POTATURA: a guyot tradizionale

VENDEMMIA: manuale a fine Settembre

VINIFICAZIONE: pressatura soffice con breve macerazione sulle bucce. Flottazione e fermentazione a 18°C in vasche di acciaio inox. Riposa su fecce fini per circa 6 mesi.

CARATTERISTICHE:

- COLORE: giallo paglierino
- PROFUMO: frutta fresca e di agrumi
- GUSTO: fruttato e sapido, con una leggera mineralità

ABBINAMENTI: antipasti, pesce e carni bianche

TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO: 10-12°C

Az. Agricola Cascina Quarino
Borgata Canova 9 - 14020 Aramengo (AT)
Tel./Fax 0141.909127
P.I. 00811160050
info@cascinaquarino.com
www.cascinaquarino.com