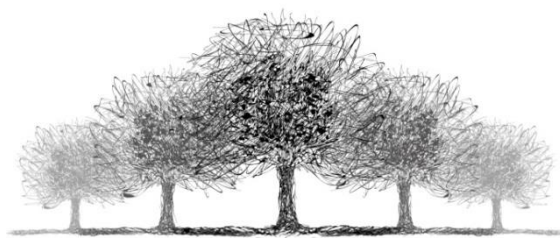


# RIZIERI



## LANGHE ARNEIS DOC Arvià

### IN VIGNA

**Vitigno:** Arneis 100%

**Zona di produzione:** Da singola vigna compresa nel *Sorì del Ricchino*, Diano d'Alba (CN).

**Altitudine ed esposizione:** 350 m s.l.m., Ovest

**Suolo:** Argilloso con marne calcaree e venature sabbiose; pH alcalino.

**Anno di impianto:** 2006

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Concimi:** Letame, sovescio

**Gestione del terreno:** Esclusivamente zappature e sfalci sottofila.

**Vendemmia:** Manuale in cassette; prima metà di settembre

**Resa/ettaro:** 65 hl

### IN CANTINA

**Vinificazione:** Tradizionale in bianco con diraspatura e pressatura delicata delle uve. Segue la decantazione statica a freddo del mosto per 2 giorni. Il mosto travasato fermenta in vasca di acciaio a 13-15°C per circa 1 mese.

**Affinamento:** Esclusivamente in acciaio per preservarne profumi e freschezza. Matura sui lieviti per circa 4 mesi. Seguono le fasi di sfeccatura ed illimpidimento naturale.

**Imbottigliamento:** Riposa almeno 2 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

**Disponibilità:** 8 mesi dalla vendemmia

**Bottiglie prodotte:** Circa 5.000

### CARATTERI ORGANOLETTICI

Giallo paglierino tenue con delicati riflessi verdi. Bouquet intenso ed armonico con sentori di melo cotogno, pesca nettarina e fiori d'acacia. Al palato è sapido, fresco, con un grande equilibrio acido-dolce e note minerali in crescendo.

### ABBINAMENTI

Perfetto come aperitivo. Accompagna splendidamente antipasti, primi piatti primaverili e pietanze a base di pesce.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

### EVOLUZIONE

Esprime al meglio le sue caratteristiche nei primi 3 anni dalla vendemmia.

### GRADAZIONE ALCOLICA

12.5-13% Vol.

