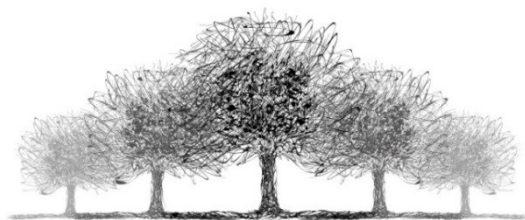


RIZIERI



LANGHE ARNEIS DOC

Arvià

IN VIGNA

Vitigno: Arneis

Zona di produzione: *Sorì del Ricchino*, Diano d'Alba (CN)

Altitudine ed esposizione: 350 m, Ovest

Suolo: Calcareo-argilloso e vene sabbiose; pH alcalino

Anno di impianto: 2006

Sistema di allevamento: Guyot

Concimi: Letame, sovescio

Gestione del terreno: Esclusivamente zappature e sfalci sotto fila

Vendemmia: Manuale in cassette; prima metà di settembre

Resa media/ettaro: 65 hl

IN CANTINA

Fermentazione: In acciaio a 13-15°C, previa pressatura delicata delle uve e decantazione statica a freddo del mosto per 2 giorni.

Affinamento: In acciaio sulle fecce nobili di circa 3 mesi. Seguono le fasi di sfeccatura e chiarifica naturale.

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

Disponibilità: 6-8 mesi dalla vendemmia

Bottiglie prodotte: Circa 6.000

Formato: 0.75 L

CARATTERI ORGANOLETTICI

Giallo paglierino tenue con delicati riflessi verdi. Bouquet floreale e fruttato di fiori d'acacia, pesca nettarina e melone. Al palato è sapido, fresco, con una piacevole acidità e grande equilibrio fra la componente fruttata e minerale. Arvià in dialetto piemontese significa "pronto, precoce" e può essere usato per indicare un bambino vivace ed intelligente. Viene prodotto con uve provenienti da una singola vigna esposta ad ovest. Per preservare ed intensificare profumi e aromi varietali, lasciamo che le foglie ombreggino i grappoli fino alla raccolta.

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

12.5-13.5% Vol.

