AZIENDA AGRICOLA
PIETRO RINALDI

# LANGHE ARNEIS

## VIGNE DI HORTENSIA

**COLORE:** giallo paglierino carico

**PROFUMO:** intenso, di fiori bianchi, agrumi e camomilla

**SAPORE:** fruttato con la classica nota mandorlata nel finale, ben supportato da una bella mineralità molto piacevole.

**VITIGNO:** Arneis in purezza

**ZONA DI PRODUZIONE:** vigneto posto a Madonna di Como, Alba, esposizione a est, terreno calcareo e argilloso a marna bianca.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**RESA PER ETTARO:** 80 quintali ettaro

**VINIFICAZIONE:** in bianco con diraspatura e pressatura soffice , segue la fermentazione a rigorosa temperatura controllata a 10/12 gradi.

**AFFINAMENTO:** il vino viene lasciato sulle fecce fini, “sour lies” per 2/3 mesi, numerosi rimontaggi a cadenza settimanale, e conseguente sospensione dei lieviti naturali per una ulteriore estrazione dei profumi; segue la sfecciatura e filtraggio per la limpidezza e il giusto colore, imbottigliamento.

**DURATA DEL VINO:** Vino che esprime al meglio le sue caratteristiche nei primi 3 anni.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6°/8° C

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Splendido abbinamento per antipasti e primi piatti, ottimo con il pesce e crostacei, per la sua evidente nota minerale. Da servirsi anche come aperitivo.

AZIENDA AGRICOLA PIETRO RINALDI
Fraz. Madonna di Como, 86 – 12051 Alba (Cn) - Tel. +39.0173.360090 / Fax +39.0173.228065
info@pietrorinaldi.com - www.pietrorinaldi.com