

Arneis de Langhe



img src="images/logo_bio_80.jpg"; alt="bio"; style="align=center; />"

Note : Pas noté **Prix**

Prix ??de vente 14,95 €

Poser une question sur ce produit

Fournisseurs [Cascina Albano](#)



En bouche, voici un vin agréablement rond et sec, avec des notes agréables de citron et de mangue. La finale est fraîche et légèrement salée à cause de sa délicate acidité...

Arneis est une vigne blanche du Piémont locale cultivée dans la province de Cuneo. Le nom «Arneis» fut utilisé pour la première fois en 1877 par Earl Giuseppe di Roasenda. L'origine de ce terme semble provenir de l'idée de mettre en parallèle les caractéristiques de cette vigne et le mot dialectal utilisé pour décrire une personne malfaisante et téméraire...

Les raisins sélectionnés et cueillis sont directement pressés. Le moût à écoulement libre est séparé des peaux et, après décantation statique, il est vinifié dans des cuves en acier inoxydable à température et pression contrôlées. La fermentation malolactique est évitée grâce à la conservation du vin à basse température. Les fines résidus sont raffinés pendant quelques mois afin de prévenir l'oxydation et d'améliorer les qualités aromatiques. Après la stabilisation à froid, le vin est mis en bouteille au printemps.