



CORDERO DI MONTEZEMOLO

proprietà dal 1340



Langhe Arneis D.O.C.

Vitigno:

Arneis 100%

Zona di produzione:

Langhe con caratteristiche diverse da vigneto a vigneto.

Epoca di raccolta:

Metà settembre.

Resa per ettaro:

80 q.li/Ha di uva.

Vinificazione:

Diraspato e pressato. Segue chiarifica statica di 6/7 giorni. Sfecciatura e fermentazione a temperature di 13/15 °C per circa 1 mese di mosto pulito in vasca di acciaio inox.

Affinamento:

Lasciato sulle fecce per circa un mese per la fermentazione maolattica. Segue sfecciatura e illimpidimento naturale in vasca di acciaio inox. Imbottigliamento e stoccaggio in bottiglia per almeno 2 mesi prima della commercializzazione.

Caratteristiche Organolettiche:

Colore paglierino vivace; profumi intensi di fiori di pesco e d'acacia, di nocciola e fiori gialli. Gusto invitante e fresco con tipica nota amarognola finale.

Temperatura di Servizio:

8 – 10 °C.

Vita media del Vino:

Vino giovane che esprime al meglio le sue caratteristiche nei primi 3 anni di vita.

Abbinamenti gastronomici:

Splendido accompagnamento per antipasti e primi piatti di primavera: omelette con erbe di campo, torte salate, zuppe di verdura, fiori di zuccina farcite, piatti a base di pesce d'acqua dolce e vitello tonnato. Ottimo anche come aperitivo.