



Vitigno	Varietal	Rebsorte
Arneis 100%	100% Arneis	100% Arneis.
Zona di Produzione	Production Zone	Produktionszone
Langhe, vigneti nel comune di La Morra, Guarene, Govone	Langhe, vineyards in the municipalities of La Morra, Guarene, Govone	Langhe; jeder Weinberg zeichnet sich durch verschiedene Eigenschaften aus.
Periodo di raccolta	Harvest Period	Erntezeit
Prima metà di settembre	First half of September	Mitte September.
Resa per ettaro	Yield per Hectar	Hektarertrag
59 hl/Ha - 7900 bottiglie/Ha	59 hl/Ha - 7,900 bottles/Ha (3,200 bottles/Acre)	ca. 59 hl/Ha Reben.
Vinificazione	Vinification	Weinbereitung
Diraspato e pressato. Segue chiarifica statica o per flottazione del mosto. Sfecciatura e fermentazione a temperature di 13/15 °C per circa 1 mese di mosto pulito in vasca di acciaio inox.	De-stemmed and pressed. Followed by static clarification or must flotation. Drawn off and fermented at a temperature between 13-15°C for about one month in stainless steel.	Zunächst Abbeeren und Pressen, dann statische Klärung für 6-7 Tage. Der reine Most wird vom Hefetrub getrennt und gärt bei 13-15 °C etwa 1 Monat in der Edelstahlwanne.
Affinamento	Maturation	Lagerung:
Lasciato sulle fecce per circa tre mesi. Segue sfecciatura e illimpidimento naturale in vasca di acciaio inox. Imbottigliamento e stoccaggio in bottiglia per almeno 2 mesi prima della commercializzazione.	Left on the lees for about three months, racked and allowed to clarify naturally in stainless steel. Kept for at least two months in the bottle before market release.	Rund einen Monat lang verbleibt er für die malolaktische Gärung auf der Hefe. Es folgen das Abziehen und die natürliche Schöning in Edelstahlwannen. Abfüllung und Flaschenreife für mindestens 2 Monate, bevor er in den Handel kommt.
Caratteristiche organolettiche	Sensory Characteristics	Organoleptische Eigenschaften:
Colore paglierino vivace; profumi intensi di fiori di pesco e d'acacia, di camomilla, melone e fiori gialli. Gusto invitante e fresco con tipica nota amarognola finale.	Bright straw color; intense bouquet of peach and acacia flowers, chamomile, melon and yellow flowers. Inviting and fresh with a typical note of a slightly bitter finish.	Farbe lebhaft strohgelb; intensiver Duft nach Pfirsich- und Akazienblüten, Haselnuss und gelben Blumen. Einladender, frischer Geschmack mit einer typischen leicht herben Note im Abgang.
Temperatura di servizio	Service Temperature	Serviertemperatur:
9 °C / 48 °F	9 °C / 48 °F	9 °C / 48 °F
Vita media del Vino	Average Life of Wine	Durchschnittliche Haltbarkeit
Vino giovane che esprime al meglio le sue caratteristiche nei primi 3 anni di vita.	A young wine; best expression of the wine's character shows in the first three years.	Ein junger Wein, der seine Eigenschaften in den ersten 3 Lebensjahren am besten zum Ausdruck bringt.
Abbinamenti gastronomici	Food Pairing	Gastronomische Empfehlungen
Splendido accompagnamento per antipasti e primi piatti di primavera: omelette on 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.	Splendid accompaniment for antipasti and springtime first courses including omelets with wild herbs, savory pies, vegetable soups, stuffed squash blossoms, freshwater seafood and "vitello tonnato" (veal cutlets with tuna sauce). Excellent as an aperitivo.	Hervorragende Begleitung zu Vorspeisen und Frühlingserichten wie Omelette mit Feldkräutern, Gemüsesorten, Gemüsesuppen, gefüllten Zucchini Blüten, Gerichten mit Süßwasserfischen und Vitello tonnato. Auch als Aperitif optimal.

