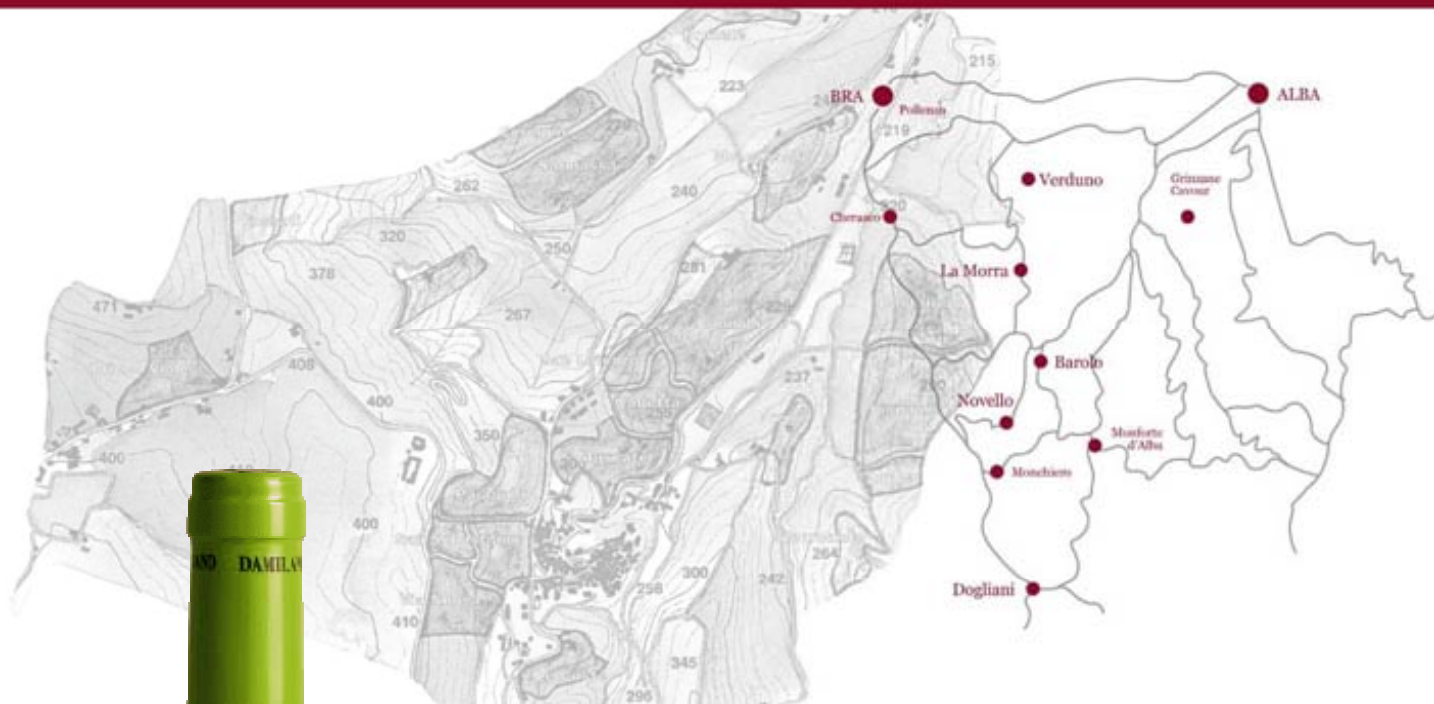




DAMILANO

BAROLO



LANGHE ARNEIS DOC

Vino indicato con antipasti, pesce e carni bianche, di colore giallo paglierino ha un sapore secco, elegante, armonico e fresco.

Vitigno: Arneis 100%

Zona di produzione: Vezza d'Alba

Età della vigna: da 15 a 20 anni

Tipo di terreno: calcareo argilloso sabbioso

Contenuto alcolico: 13,5% vol

Resa della vigna: 80/90 quintali per ettaro

Colore: giallo paglierino

Profumo: delicato, fresco, fruttato

Sapore: secco, fresco ed elegante armonico e con acidità moderata

Trattamenti fermentativi: fermentazione a temperatura controllata

Affinamento: 100% in acciaio