



Ansì - Białe Arneis

Arneis, starożytne i tradycyjne białe winogrona rosnące na obszarach Langhe i Roero są częścią rodziny winnic „Casina Bric”. Tak jak Ansì Rosso wino białe Arneis chce być typowym wyrazem wyjątkowego i niepowtarzalnego terytorium, o duszy pełnej osobowości która charakteryzuje tę starożytną winorośl.

Odmiana winorośli : *Arneis*

Producent i enolog : *Gianluca Viberti*

określenie: *LANGHE DOC ARNEIS*

Ansì - Białe

Winobranie:

zbiór ręczny, w małe skrzynki do poj. 20 kg, w drugiej połowie września.

Produkcja wina:

Całe winogrona lekko zgniecione przez prasę pneumatyczną, dzięki której uzyskana jest najlepsza część moszczu, uważając by kiście winogron nie weszły w kontakt z elementami mechanicznymi które by mogły uszkodzić ich integralność. Fermentacja alkoholowa odbywa się w kadziach ze stali nierdzewnej w temperaturze kontrolowanej około +18° Celsjusza a następnie poddawana jest fermentacji malolaktycznej. Nowe wino fermentuje przez 6 miesięcy i zostaje przelewane w butelki w następnym roku.

Profil wina :

Wino prezentuje się w kolorze głęboko słomkowym, blado żółtym, o wyraźnej nucie owocowej w smaku obejmuje swoją krystaliczność i świeżość. Wino które można doceniać w krótkim czasie, ale także jest niespodzianką po kilku latach oczekiwania w butelce.

Dodatkowe informacje:

Jest idealnym winem do dań rybnych, pierwszych dań, pinzimonio i świeżych serów.