



Mainerdo®

# LANGHE ARNEIS DOC MARIA LETIZIA



**Uva da cui è prodotto:** 100% Arneis

**Zona di origine:** Comune di Neive e Neviglie

**Superficie totale del vigneto:** Ha 0,39

**Esposizione solare:** Nord/Nord-Est

**Suolo:** Terreno Tortoniano ricco di marne compatte con una buona % di limo

**Ceppi per ettaro:** da da 3200 a 4700.

**Sistema di allevamento:** Guyot con 7-9 gemme.

**Vendemmia:** A mano in cassette da 25 kg. circa.

**Produzione media:** 85 hl. per ettaro

**Vinificazione:** in vasche di acciaio inox a 16-17°C per 10 giorni.

**Affinamento:** sulle proprie fecce in tonneau per 5-6 mesi circa.

**Colore:** giallo paglierino carico con riflessi dorati.

**Profumo:** fiori di ginestra, camomilla, pesca, mango, ananas, lime.

**Gusto:** abboccato, delicatamente acidulo, giustamente sapido ma piacevole al palato.

**Abbinamenti gastronomici:** pasta, pesce, insalate miste, carni bianche, crostacei, come aperitivo, paella valenciana.

**Temperatura servizio:** 10-12°C

**Gradazione alcolica:** 13,5-14 % vol

**Formati disponibili:** 75 cl.



**Azienda Vitivinicola Mainerdo**

Via Moretta, 20 – Neive (CN) – Piemonte – Italia – Tel. +39.0173.67056 – Fax +39.0173.67056  
mainerdo@mainerdo.com - www.mainerdo.com