

# LANGHE DOC ARNEIS



## NOTE DE DÉGUSTATION

La couleur est jaune pâle doré avec des reflets verdâtres. Le bouquet est frais et rappelle l'odeur de fruit exotiques, agrumes et aneth. En bouche, il est agréablement enveloppant, sec avec des notes plaisant de mangue et citron. La douce acidité donne de la fraîcheur et une légère sapides dans l'arrière-goût.

## HISTOIRE DU VIN

Arneis est un cépage blanc autochtone du Piémont produit dans la province de Cuneo. Il a été décrit pour la première fois avec le nom Arneis en 1877 par le comte Giuseppe di Rovasenda. L'origine du nom peut être attribuée à l'idée de réunir le caractère de ce cépage au terme dialectal utilisé pour décrire une personne "espiègle" et "dissolue".

## L'ÉTIQUETTE

Le vert foncé raconte la fraîcheur de l'Arneis conjuguée à la structure d'un vin blanc cultivé dans un sol des vins rouges. La paume représente les caractéristiques intrinsèques de cette vin: insouciantes, relâchement et exotiques. Le singe rappelle l'origine du nom Arneis et marque le retour aux cépages historiques de notre pays. Avec la poésie et l'ambiance tropical, notre Langhe Arneis veut transmettre la joie et le désir de quête.

## ZONE DE PRODUCTION

Les raisins proviennent d'un vignoble conduit en guyot, situé à Barbaresco, dans les Langhe. Le sol est d'origine alluviale, caractérisée par des marnes argileuses et des sables calcaires. Ça c'est une combinaison parfaite pour valoriser la caractéristique de ce cépage.

## VINIFICATION

Les raisins sélectionnés et récoltés dans des boîtes de 25 kg sont directement pressés délicatement pour séparer les peaux du moût. Le moût obtenu, après un décantage statique, terminés la fermentation dans des cuves en acier inoxydable à température et pression contrôlées. La fermentation malolactique est évité grâce à la conservation du vin à basse température. Après il suive un vieillissement sur lies pendant quelques mois pour éviter l'oxydation et augmenter la complexité aromatique. Suivant la stabilisation à froid le vin est mise en bouteille au printemps pendant la période de lune décroissante.

## ACCORDS

Servir à 10-12 ° C dans des verres de taille moyenne. Il s'accord bien avec les entrées de poisson, fruits de mer crue, soupes de légumes, risottos délicats et sauces légères. Il est idéal aussi en accord avec de la viande blanche ou fromages frais.

## AZIENDA AGRICOLA CASCINA ALBANO S.S.A.

📍 Strada Ovello 38

2050 Barbaresco (Cuneo) Italy

📄 P.IVA - C.F. IT 03720050040

📞 +39 333 8696591

🌐 [cascina-albano.com](http://cascina-albano.com)

✉ [info@cascina-albano.com](mailto:info@cascina-albano.com)

📘 @CascinaAlbanoBarbaresco

🐦 @Cascina\_Albano

🍷 @cascinalbanowinery

👁 Cascina\_Albano