Matteo Ascheri

BIANCHI DI CRISTINA

LANGHE ARNEIS

Vitigno: almeno 85% Arneis
Periodo normale di Vendemmia: 10/20 Settembre
Fermentazione normale: circa 15 giorni a 18°C

Caratteristiche organolettiche:

- Colore giallo paglierino scarico
- Bouquet fresco con sentori di frutta matura, tradizionale ed esotica e leggera nota speziata
- Asciutto e gradevole al palato, di grande freschezza
- Vino delicato, di notevole equilibrio e finezza.

Servire a: 8°/10°C
Evoluzione: 2/3 anni se conservato in un luogo fresco e buio.
I nostri abbinamenti:
FILM - C'è Ancora Domani (Paola Cortellesi)
ARTE - Balloon Girl (BANKSY)

Prodotto in Italia – Contiene solfiti

MATTEO ASCHERI AZIENDA AGRICOLA
Via G. Piumati, 25 - 12042 Bra (CN) - Tel + 39.0172.412394 - ascheri@ascherivini.it - www.matteoascheri.it