



Langhe Arneis Passito D.O.C.

Vino **passito** derivato da uve arneis. La selezione nella **raccolta dei grappoli più dorati** è fondamentale così come l'**appassimento in cassetta** in luogo arieggiato per qualche mese finché si formino le giuste mufte nobili.

Questo particolare procedimento dà al vino questo sentore di **miele** e **zafferano** molto piacevole sia al gusto che al palato.

Rimane poi in **barrique** di rovere francese per 18-24 mesi. Il vino ricavato è confezionato in bottiglie da 0,375 l.

Dolce ma non stucchevole perché ha un **grado zuccherino basso**. Ottimo con **formaggi** sia freschi che stagionati e con **pasticcERIA secca**.

Informazioni di base

Nome del prodotto: Langhe Arneis DOC Passito
Vitigno: arneis 100%
Denominazione: Langhe Arneis Passito
Classificazione: DOC
Colore: oro
Tipologia: dolce
Paese/Regione: Piemonte
Annata: 2016
Alcool svolto: 13,2 % vol.
Zucchero residuo: 122 g/l
Numero di bottiglie prodotte: 500



Vigna

% Uva/ Vitigno: 100% arneis
Terreno: sabbiosi - calcarei
Esposizione: sud-est
Metodo agricolo: lotta integrata
Anno d'impianto: 2000
Data della vendemmia: settembre 2016
Tipo di vendemmia: manuale in cassette
Geocalicalizzazione: 44.80054001762425, 7.926118836602545

Vinificazione

Metodo: appassimento e poi affinamento in legno
Temperatura: 25°
Affinamento: legno
Età delle botti: barrique secondo passaggio
Tipo di botte: barrique
Tipo di legno: rovere francese
Livello di tostatura: media
Tempo in legno: 24 mesi
Tempo minimo in bottiglia: 12 mesi

Bottiglia

Peso della bottiglia vuota: 400 g
Data imbottigliamento: 2020
Potenziale d'invecchiamento: 15-20 anni
Dimensione del turacciolo: 26x44
Materiale del turacciolo: sughero
Tipo di bottiglia: bordolese piccola alta

Analisi Chimiche

Estratto secco: 34 g/l
Acidità totale: 6,30 g/l (acido tartarico)
Acidità volatile: 1 g/l (acido acetico)
SO2 totale: 118 mg/l
SO2 libera: 20 mg/l