

# CASCINA BONGIOVANNI



## LANGHE ARNEIS D.O.C.



**Uva:** Arneis

**Gradazione Alc.:** 12,5% - 13,5%

**Esposizione dei vigneti:** nord-est e est

**Sistema di allevamento:** gujot basso

**Età media delle viti:** 20 anni a San Pietro di Govone e 10 anni a Diano d'Alba

**Densità dell'impianto:** 4000 ceppi per ettaro

**Vendemmia:** prima settimana settembre

**Resa massima:** 100 quintali per ettaro

**Vinificazione:** Durante la vinificazione e fermentazione vengono messe in atto tutte le moderne tecniche di lavorazione al fine di esaltare finezza ed eleganza aromatica. Temperature controllate a 13° per l'esaurimento molto lento degli zuccheri. Chiarifica con Betonite per ottenerne una perfetta limpidezza. Non è prevista la fermentazione malo lattica.

**Numero bottiglie prodotte:** 8/10.000

**Temperatura di servizio:** 10/12°C

**Note degustazione:** Colore: giallo paglierino scarico – Profumi: fruttati delicati di pesca e pera che evolvono in sentori floreali, di anice e frutto della passione. Gusto sapido fresco con piacevole contrasto acido—salino.

Questo vino viene prodotto con uve Arneis provenienti da 2 vigneti. Uno a San Pietro di Govone, l'altro a Diano d'Alba per una superficie totale di 2 ettari circa. Queste uve vengono selezionate e raccolte separatamente. Durante la fermentazione, vengono assemblate. La diversa provenienza delle uve, dona al vino una caratteristica più complessa e ampia. Abbinamento a stuzzichini, salatini, nel caso in cui sia consumato come aperitivo ottimo accompagnamento degli antipasti in generale, specie se di pesce.

Azienda Agricola Bongiovanni di Mozzone Davide - Via Alba Barolo, 3 - 12060 Castiglione Falletto (CN)

C.F.: MZZ DVD 69D12A124A - P.IVA: 02797080047

TEL. +39 0173 262184

Sito: [www.cascinabongiovanni.it](http://www.cascinabongiovanni.it) - e-mail: [info@cascinabongiovanni.com](mailto:info@cascinabongiovanni.com)