

Pecten

Terre Alfieri

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Arneis

Variety	Arneis 100%
Soil	Sandy, medium calcareous
Exposure/Altitude	South-East at 300 m a.s.l.
Training system	Guyot
Density per ha/Yeld	5.000 vines/7 tons
Harvest	Manual picking in crates
Winemaking	Long fermentation at low temperature
Aging	In French barrels with periodic resuspension of the lees
Colour	Straw yellow with golden reflections
Bouquet	The floral notes are complemented by tones deriving from ripening: honey, bread crust and a very light touch of vanilla
Taste	The maturation on the fermentation lees gives volume, softness and persistence to the palate
Tasting	8-10°C
Pairing	Starters, fish dishes and creamy cheeses
Alcohol	13,5% vol
Bottles per year	1.000
Longevity/Storage	4-5 years/14-15°C

Vitigno	Arneis 100%
Terreno	Sabbioso mediamente calcareo
Esposizione/Altitudine	Sud-Est a 300 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità dell'impianto/Resa per ha	5.000 viti/70 ql
Vendemmia	Manuale in cassette
Vinificazione	Fermentazione prolungata a bassa temperatura
Maturazione	In barrique francesi con periodiche risospensioni delle fecce fini
Colore	Giallo paglierino con riflessi dorati
Profumo	Alle note floreali si sommano i toni derivanti dalla maturazione: miele, crosta di pane e un leggerissimo tocco di vaniglia
Gusto	La maturazione sulle fecce di fermentazione dona volume, morbidezza e persistenza al palato
Degustazione	8-10°C
Abbinamenti	Antipasti, piatti di pesce e formaggi a pasta molle
Gradazione alcolica	13,5% Vol
Bottiglie annue	1.000
Longevità/Conservazione	4-5 anni/14-15°C

vaudanogaggie
Gisterna d'Asti

0,75 L

