Prunotto

ARVEJA LANGHE ARNEIS 2025

Classificazione
DOC

Annata
2025

Clima
Dopo un inverno mite, la primavera si è rivelata fresca ma regolare, caratterizzata da abbondanti piogge, consentendo l'accumulo di ottime riserve idriche utili per la stagione estive. Le escursioni termiche tra il giorno e la notte, registrate a partire da fine agosto hanno favorito una lenta e graduale maturazione fenolica e aromatica, essenziale per lo sviluppo di aromi intensi e per la freschezza delle uve. La vendemmia per Arveja è iniziata il 28 di agosto ed è terminata il 16 settembre.

Prunotto

Vinificazione

L'uva, raccolta in ceste, è stata pressata in modo soffice e mediante decantazione a freddo si è separato il mosto limpido. La fermentazione ha avuto luogo a una temperatura non superiore ai 18 °C per circa 15 giorni. Prima dell'imbottigliamento il vino ha affinato in serbatoi di acciaio inox a bassa temperatura per qualche mese.

Dati Storici

Prunotto Langhe DOC Arneis nasce per rappresentare il proprio territorio, da sempre vocato alla produzione di Arneis, e interpretare la personalità varietale attraverso uno stile moderno, particolarmente piacevole e delicato.

Note Degustative

Il vino si presenta di un colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini. Al naso è intenso e contraddistinto da note floreali e fruttate. Al palato spicca per la buona struttura sostenuta da una piacevole freschezza. Lungo il finale.