

# *Prunotto*

no image

## **LANGHE ARNEIS 2020**

### **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 ad 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.

### **Note Degustative**

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