

# Langhe Arneis DOC

L'arneis è un vitigno autoctono a bacca bianca che dona un grande vino bianco dal colore giallo paglierino brillante, un bouquet vivace, fruttato e floreale.

In bocca è ben strutturato, armonico e fresco.

Coltivato nel comune di Neive con esposizione a sud.

Nome del prodotto: Langhe Arneis DOC

Vitigno: arneis

Denominazione: Langhe Arneis

Classificazione: DOC

Colore: bianco

Tipologia: fermo

Paese/Regione: Neive – Piemonte

Alcool svolto: 13%

Zucchero residuo: 0,14 g/l

Numero di bottiglie prodotte: 2500

## VINIFICAZIONE

**Metodo:** pressatura soffice di uva intera a 0,6 bar. La fermentazione inizia con inoculo di lievito selezionato e dura circa 20 giorni in vasche di acciaio a temperatura controllata a 16°C. Il vino nuovo viene trasferito in altre vasche di acciaio inox dove affina per circa 2 mesi con batonnage frequenti. Per preservare le caratteristiche fresche e giovani del vino non inizia la fermentazione malolattica e viene successivamente imbottigliato

**Temperatura:** 16 °C

**Durata:** 20 giorni

**Malolattica:** no

**Affinamento:** 2 mesi sulle fecce fini a 12 °C con batonnage

**Tipo di botte:** acciaio inox a temperatura controllata

**Tempo minimo in bottiglia:** 1 mese

## VIGNA

**% Uva/ Vitigno:** arneis 100%

**Terreno:** marnoso calcareo

**Esposizione:** sud

**Metodo agricolo:** convenzionale

**Anno d'impianto:** 2012

**Tipo di vendemmia:** manuale in cassette

**Geocalicalizzazione:** 44°42'28 N 8°05'29 E

## BOTTIGLIA

**Peso della bottiglia vuota:** 575 g

**Potenziale d'invecchiamento:** 3 anni

**Dimensione del turacciolo:** 24x44

**Materiale del turacciolo:** sughero micro agglomerato birondellato

**Tipo di bottiglia:** Albeisa Tradizionale

**Numero di bottiglie per scatola:** 6-12

**Dimensione della scatola:** 6 bot. 26x18x31 – 12 bott 26x32x34

## ANALISI CHIMICHE

**Estratto secco:** 18,04 g/l

**Acidità totale:** 4,91 g/l (acido tartarico)

**Acidità volatile:** 0,60 g/l (acido acetico)

**SO2 totale:** 75 mg/l

**SO2 libera:** 30 mg/l circa



### Azienda Agricola Rusel

Frazione Tre Stelle, 18 – 12050 Barbaresco (Cuneo)

+39 0173 638280

+39 339 302 2902

info@rusel.it

P. IVA 03276850041