

# 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

Data della vendemmia: 12/09/2018

Tipo di vendemmia: manuale in cassette

Geolocalizzazione: 44°42'28 N 8°05'29 E

## BOTTIGLIA

Peso della bottiglia vuota: 575 g

Data imbottigliamento: 28/08/2019

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