

PESCAJA®



SOLE •

• ANIMA



CUORE

TERRE ALFIERI ARNEIS



TERRE ALFIERI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
BIANCO
IMBOTTIGLIATO DA AZIENDA
AGRICOLA PESCAJA VITICOLTORE
IN CISTERNA D'ASTI
PRODOTTO IN ITALIA

CONTIENE SOLFITI

Questa nuova denominazione D.O.C. è stata creata
per iniziativa dell'Azienda Agricola Pescaja

TERRE ALFIERI ARNEIS doc Vitigno: Arneis 100%. Provenienza vigneti: Colline Alfieri: piccolo ed esclusivo territorio tra il fiume Tanaro ed il Roero. Vendemmia: in cassette a mano. Vinificazione: raffreddamento dell'uva attraverso innovativo sistema di inertizzazione, macerazione pellicolare prefermentativa 6h a 10° in pressa sottovuoto, nessuna aggiunta solfiti, vinificazione in tank termocoibentati verticali, 20% della quantità è affinata in barriques nuove Boutes. Grado alcolico: 13-13,5% Acidità totale: >0,58 gr./lt. Estratto secco netto: >22

gr./lt. Commento organolettico: arneis con profumi di frutti bianchi: pesca, mela golden e banana. Mineralità acquisita dai ripidi clivi sabbioso-calcarei del territorio delle colline Alfieri. Linee avvolgenti per un aroma persistente e molto ampio. Il colore è giallo paglierino intenso con riflessi tendenti al verde. Al gusto è fresco, con carattere e personalità moderna, consistente, retrogusto fine in sovrastruttura cenni di vaniglia. Rugiada del mattino con scintillanti bagliori di luce. Momento di uso: per una tavola sofisticata.