

Saròt

LANGHE DOC ARNEIS



IN VIGNA

Denominazione	Langhe Arneis Doc
Vitigno	100% Arneis
Vigneto	Uve provenienti da vigneti diversi
Estensione e comune	0,25 ettari; Vezza d'Alba
Suolo	Argilloso con marne sabbiose
Età media delle viti	35 anni
Esposizione e altitudine	Sud-Est; 310 metri
Resa per ettaro	70 ql/Ha
Densità (ceppi/ha)	5.500
Sistema di allevamento	Guyot
Metodi di difesa	Lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato
Concimi	Letame naturale
Diserbo	Meccanico
Vendemmia	Manuale in cassetta con selezione in vigna

IN CANTINA

Vinificazione	Breve macerazione in pressa a 20° C. Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata per 10-15 giorni
Affinamento	3 mesi in acciaio sulle fecce nobili, 1 mese in bottiglia

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Alla vista si presenta giallo paglierino. Al naso aromi freschi e floreali con evidenti note di mandorla. In bocca è sapido e ben bilanciato, elegante e con una buona complessità.

A TAVOLA

Ottimo come aperitivo e particolarmente indicato per antipasti leggeri, primi e secondi piatti di pesce, carni di vitello e carni bianche. Temperatura di servizio suggerita 12 °C.



AZIENDA AGRICOLA CASCINA CARLÒT

VIA OSASCA 2 - 14054 COAZZOLO (AT) ITALIA
TEL. +39 0141 870118 - INFO@CASCINACARLOT.IT
WWW.CASCINACARLOT.IT