

Svinando

ACQUISTATO IL .....

## Arneis Langhe DOC 2024

## 2024

## Bianco del territorio



Nato sulle colline delle Langhe, racconta l'eleganza discreta di un vitigno autoctono piemontese, riscoperto e oggi apprezzato per la sua personalità unica. È un bianco che unisce delicatezza e struttura, con una cifra stilistica chiara e raffinata. Il suo bouquet intenso evoca fiori esotici e miele d'acacia, anticipando un sorso morbido, vellutato, ma mai statico. La freschezza viva, sostenuta da una giusta acidità, dona equilibrio e invita alla beva. Vino di carattere, ma mai invadente, accompagna con eleganza piatti di mare, antipasti raffinati e preparazioni vegetali. Un bianco capace di esprimere il volto più fine del Piemonte, tra modernità e radici profonde.

Cantine del Borgo Reale è un marchio storico da queste parti, e ha saputo raccontare il proprio territorio in modo sempre diverso e sempre nuovo. Con i piedi ben saldi nella tradizione e lo sguardo che sa spaziare altrove (ogni vino viaggia in qualche modo controcorrente), questa cantina è un piccolo tassello prezioso del grande mosaico vinicolo piemontese. Da seguire con rinnovata curiosità.

La Vigna

Terreno Esposizione Allevamento Densità imp.

**II Vino** 

Tipologia Vino bianco fermo

**Provenienza** Piemonte

**Uve** 100% Arneis

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione

Sensazioni Colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Al naso si apre con un bouquet elegante e complesso, dove emergono

fiori esotici, miele d'acacia e delicate sfumature fruttate. Al palato è avvolgente e vellutato, con una freschezza ben bilanciata che dona dinamismo e armonia. Il finale è pulito e persistente, con una sottile nota sapida che ne esalta la

finezza.