



ACQUISTATO IL

Langhe Doc Arneis

2017

Il bianco birichino delle Langhe



Non di solo Dolcetto vive la Langa, e questo Langhe Arneis di Prandi Giovanni lo dimostra appieno. La piccola cantina piemontese si affida a un bianco storico del territorio, per nulla semplice da coltivare, certe annate bizzoso e arduo da domare. Questo 2017 è elegante e armonico, compiute nelle suggestioni e piacevolissimo all'assaggio. Giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso esprime note di camomilla e ginestra intense e suggestive. Vaghi echi di miele e confettura completano un bouquet molto interessante. Il Langhe Arneis Prandi è secco, equilibrato, con una armoniosa vena acidula che dona freschezza e persistenza all'assaggio. Con piatti a base di pesce si esprime al meglio, in particolar modo con gli antipasti.

La casa vinicola Prandi Giovanni nasce negli anni '20, grazie all'intraprendenza e al coraggio di Maggiorino Farinetti. Per primo infatti iniziò a mettere in commercio parte del vino che produceva per consumo familiare. Dopo questa prima apertura, è negli anni sessanta con il figlio Giovanni che si inizia a crescere. E oggi, grazie al figlio Alessandro, il lavoro in vigna e in cantina produce piccoli gioielli tutti da scoprire. Etichette che parlano del Piemonte del vino, rispettose della tradizione e sempre capaci di stupire per aderenza a un discorso sul vino che è pura poesia della terra.

La Vigna	
Terreno	Calcareo
Esposizione	Sud - Est 320m s.l.m.
Allevamento	Spalliera potatura guyot
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Arneis 100%
Gradazione	11,5% vol
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Antipasti di pesce
Vinificazione	Vinificazione tradizionale in bianco in recipienti di acciaio
Sensazioni	Il suo profumo è delicato, complesso, suadente, floreale (riconducibile alla ginestra e alla camomilla) con leggere percezioni di miele e confetture a polpa bianca. Al gusto si presenta secco, armonico, con piacevole vena acidula che dona freschezza e persistenza.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821