

## TEN



### LANGHE DOC ARNEIS

---

**VIGNETO** situato a Barbaresco

---

**VITIGNO** Arneis 100%

---

**TERRENO** sabbioso con venature calcaree

---

**ESPOSIZIONE** est

---

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** guyot modificato ad archetto

---

**PRODUZIONE** 110 q.li/ha

---

**VINIFICAZIONE** pressatura soffice dell'uva e successiva fermentazione del mosto di 15 giorni, in vasche di acciaio, a bassa temperatura (15-17 gradi)

---

**INVECCHIAMENTO** la fermentazione malolattica non viene svolta, il vino sosta per 2-3 mesi sulle proprie fecce fini

---

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE** colore giallo paglierino tenue. Estremamente fine e delicato, con sentori di fiori bianchi ed erbe aromatiche. Gusto sapido, con buon carattere ed una elegante persistenza