MASSIMO
RATTALINO

TEN

LANGHE
DOC
ARNEIS

VIGNETO situato a Barbaresco

VITIGNO Arneis 90%, Riesling 10%

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

ITALIA – 12050 Barbaresco (CN) – Strada Giro del Mondo, 4 – tel. +39 0173 1996827 – fax +39 178 2730273 – info@massimorattalino.it – www.massimorattalino.it