

CASINA BRIC

ANSI BIANCO

Piemont , Italie



Disponibilité Importation privée

Humain Gianluca Viberti

Millésime 2016

Appellation Langhe DOC Arneis

Lieu, Lieux-Dits Roero

Sols Argilo-calcaire

Altitude Des Vignes 300 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Sud-Est

Cépages 100% Arneis

Viticulture Biologique

Palissage Guyot

Pi/Hect 4 000 pi/ha

Hl/Hect 60 hl/ha

Vendanges Manuelle dans de petits caisses de 20 kg la première semaine de septembre

Vinification Concassage et égrappage, suivis d'un pressurage doux des raisins à l'aide d'un presseur pneumatique. Décantation à froid et fermentation du moût à une température de 16-18 ° pendant 15-20 jours. Une période d'environ six mois s'ensuit, remuant les lies et les sédiments

Levures Indigènes

Élevage Évelage sur lie dans cuve en béton et inox. Premier soutirage après fermentation alcoolique, mais reste sur lies pour 10 mois avec batonnage quotidien, puis décantation naturelle en baissant la température (0 à -3) et mise en bouteille.

Alcool 14.5% alc./vol.

Sulfites 53 mg/l

Sucre 3.3 g/l

Acidité 5.4 g/l

Couleur Jaune pâle intence

Dégustation Arômes de fruits frais et de fleurs sauvages qui se marient bien avec la minéralité et la fraîcheur du vin. En bouche, il est corsé, rond et persistant. Un vin facile à boire avec la structure pour assurer un développement prolongé dans le temps.

Température De Service 12°C

BOIRES