

# CASINA BRIC

## ANSÌ 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