



VITIGNO

Arneis.

TERRENO

Marnoso e sabbioso.

VINIFICAZIONE

Le uve sono raccolte a mano in cassette, vengono pressate intere ed il mosto inizia a fermentare senza chiarifica, fermenta per 15 giorni a basse temperature, dopo un travaso per 2 mesi si fa il **batonnage** in acciaio in ambiente fortemente riduttivo. Nei primi mesi dell'anno si chiarifica e si imbottiglia.

AFFINAMENTO

Alcuni mesi in vasche d'acciaio inox ed alcuni mesi dopo la messa in bottiglia.

DEGUSTAZIONE

Giallo paglierino scarico con riflessi verdolini, profumi floreali tipici della varietà. Buona sapidità ed acidità bilanciata, da bere giovane.

ABBINAMENTI

Un vino che si abbina ad aperitivi e carni bianche, come il coniglio alla ligure o l'insalata di galletto, canditi e nocciole.



TERESA SORIA

WWW.TERESASORIA.COM

Azienda Agricola Teresa Soria

Via Marini, 20 - 12053 - Castiglione Tinella (CN) - Tel.: +39 0141 855202 - Cell.: +39 333 6385035 - +39 329 3520891

Email: info@teresasoria.com - Pec: tsoria@confagricoltura.legalmail.it - Web: www.teresasoria.com

P.IVA: 02145120040 - C.F. SROTRS57B63A124Z