



## 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](http://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](mailto:info@teresasoria.com) - Pec: [tsoria@confagricoltura.legalmail.it](mailto:tsoria@confagricoltura.legalmail.it) - Web: [www.teresasoria.com](http://www.teresasoria.com)

P.IVA: 02145120040 - C.F. SROTRS57B63A124Z