

# SCHEDA TECNICA

*La Granera*

# Arnescà

## VINO BIANCO

"Arnescà" è un vino bianco da uve Arneis passite, ricco di caratteri mielosi, morbidi, eleganti; con il tempo acquisisce armonia e personalità.

### *TIPOLOGIA DI VITIGNO*

100% Arneis.

### *COLLOCAZIONE DEL VIGNETO*

Le uve provengono dai vigneti nella località "Granera " e nella MGA "Fontane" nel comune di Castellinaldo d'Alba.

### *VENDEMMIA*

L'uva viene raccolta a mano con attenta scelta dei grappoli verso la fine di ottobre.

### *VINIFICAZIONE*

Avviene una pressatura soffice, senza diraspatura; la fermentazione del mosto limpido è molto lenta a temperatura controllata per diverse settimane.

### *AFFINAMENTO*

In bottiglia per 3-4 mesi, prima della commercializzazione.

### *TENORE ALCOLICO*

L'Arnescà ha una gradazione alcolica di circa 15,0% Vol.

### *CARATTERI*

Colore giallo dorato intenso, profumo ampio, fruttato e speziato, con sentori floreali dolci, sapore amabile, pieno e di ampia struttura

### *A TAVOLA*

Formaggi grassi di buona stagionatura, fegato grasso, cioccolato, paste secche di mandorla e marzapane, panettone e colomba farciti.

