



ROBERTO SAROTTO

"Runcneuv" - Langhe DOC Arneis

Si ottiene da una selezione di antichi ceppi del vitigno arneis, sapientemente riprodotto mantenendo inalterato il loro patrimonio genetico. Il risultato è un vino Arneis molto particolare. Vino di estrema eleganza, il Runcneuv Arneis regala un profumo soave di fiori e frutti freschi, lasciando al palato una piacevolissima traccia di mandorla. La sua eleganza floreale e fruttata, la sapidità e la morbida freschezza ne fanno il compagno ideale per piatti leggeri di tutti i giorni.

DENOMINAZIONE	Langhe DOC Arneis
COLORE	giallo paglierino con riflessi dorati
UVE	Arneis in purezza
ZONE E COMUNI DI PRODUZIONE	Neviglie
SUPERFICIE VITATA	15 ettari
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA	Sud-Est/Sud-Ovest a 260 e 460 metri s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	argilloso calcareo
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	guyot
DENSITA' DELL'IMPIANTO	5000 piante per ettaro
RESA PER ETTARO	100 quintali
EPOCA DI VENDEMMIA	seconda metà di Settembre
TECNICA DI VINIFICAZIONE	in bianco con macerazione pellicolare e lunga permanenza sui lieviti
MOD. E DURATA DELL'AFFINAMENTO	solo inox per 3 - 4 mesi
ALCOOL	13% vol.
ACIDITA' TOTALE	5 gr. Litro
ZUCCHERO RESIDUO	3-5 gr. Litro
PRODUZIONE	150.000 bottiglie

