



PERTINACE LANGHE ARNEIS

Langhe Arneis DOC este un vin alb de înaltă calitate, produs de Cantina Pertinace, o cramă situată în inima regiunii Langhe, în Piemonte, Italia. Acest vin provine dintr-un terroir ideal pentru cultura soiului Arneis, o varietate de struguri autohtonă renumită pentru complexitatea sa aromatică și eleganța gustului. Cu o tradiție solidă în vinificația locală și o atenție deosebită în procesul de producție, Cantina Pertinace a reușit să pună în valoare caracteristicile acestui vin, care se distinge prin prospețime, finețe și echilibru.

TERROIR

VIILE : Vitele de vie care dau naștere acestui vin sunt cultivate în localitatea Treiso, într-o zonă deosebită din Piemonte, cu o expunere sudică și sud-estică. Aceste condiții favorizează o maturare optimă a strugurilor Arneis, permițând dezvoltarea aromelor intense și a unui profil echilibrat al vinului. Suprafața totală de vie destinată acestui vin este de 2,50 hectare, ceea ce contribuie la o producție limitată, dar de înaltă calitate. Solul calcaros și clima temperată sunt factori cheie în crearea unui vin cu aciditate bine definită și note fructate.

PERIODA DE RECOLTARE : Recoltarea se face manual, în general, în luna septembrie, când strugurii au atins o maturitate perfectă. În această perioadă, strugurii beneficiază de un echilibru ideal între zaharuri și aciditate, ceea ce permite obținerea unui vin proaspăt și bine structurat.

VINIFICATIE: După recoltare, strugurii sunt transportați la cramă unde sunt supuși unui proces de vinificație în vase de inox, la o temperatură controlată de 10-12 zile. Fermentarea are loc în condiții optimizate pentru a păstra caracterul aromatic al soiului Arneis. După fermentare, vinul este lăsat să se odihnească pe drojdiile sale timp de 5 luni în tancuri de inox, proces care contribuie la creșterea complexității și la dezvoltarea unei texturi fine și elegante.



SOIURI DE STRUGURI
100[%] Barbera

TIP DE VIN FORMAT
Vin alb sec 0,75 lt

TEMP. DE SERVIRE
10 - 12 °C

ZAHAR REZIDUAL
1-2 g/l

GRADUL ALCOOLIC
13.5% vol

CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

CULOARE : galben pai, cu nuanțe verzi delicate

AROMA : note fructate de pere și fructe exotice, care se îmbină armonios cu accente florale delicate și un subtil parfum de citrice.

GUST : Aciditatea este bine echilibrată, iar textura sa este fină, având o senzație de netezire pe palat. Este un vin care se remarcă prin finețea sa și prin echilibrul perfect între fructozitate și aciditate.

ASOCIERI CULINARE

Este perfect pentru a fi servit alături de preparate din pește, fructe de mare sau paste cu sosuri delicate. De asemenea, se potrivește foarte bine cu brânzeturi moi și aperitive ușoare.

Vinuri de VIS
by DionysosCVS
Vini Italiani Stupendi