

Saròt

LANGHE DOC ARNEIS



IM WEINBERG

Ursprungsbezeichnung	Langhe Arneis Doc
Rebsorte	100% Arneis
Weinberg	Trauben von verschiedenen Rebflächen
Größe und Stadt	0,25 Hektar; Vezza d'Alba
Boden	Lehm mit sandigem Mergel
Durchschnittl. Rebalter	35 Jahre
Lage	Süd-Ost; 310 m
Ertrag pro Hektar	70 hl/ha
Dichte (Reben/ha	5.500
Erziehungssystem	Guyot
Schutzmaßnahmen	Integrierte Schädlingsbekämpfung
Dünger	Dung
Unkrautbekämpfung	Mechanisch
Leser	Selektive Handlese in Kisten

IM WEINKELLER

Vinifizierung	Kurze Mazeration in der Presse bei 20° C. 10 bis 15 Tage Fermentation in temperaturkontrollierten Stahltanks
Ausbau	3 Monate in Edelstahl auf feiner Hefe, 1 Monat in der Flasche

BESCHREIBUNG

Der Wein ist strohgelb mit einem frischen blumigen Bukett mit markanten Mandelnoten an der Nase. Am Gaumen ist er körperreich und harmonisch, elegant und komplex.

TRINKEMPFEHLUNG

Perfekt als Aperitif und besonders gut mit leichten Vorspeisen, ersten Gängen und Hauptgerichten mit Fisch, Kalb und Geflügel.
Trinktemperatur 12 °C.



AZIENDA AGRICOLA CASCINA CARLÒT

VIA OSASCA 2 - 14054 COAZZOLO (AT) ITALIA
TEL. +39 0141 870118 - INFO@CASCINACARLOT.IT
WWW.CASCINACARLOT.IT