



VIGNAQUARANTI REBÈL

MONFERRATO BIANCO DOC
DA UVE ARNEIS

VIGNAQUARANTI SOCIETA' AGRICOLA
+39 329 3254088
info@vigna Quaranti.com
P.IVA 01700000050



Diffuso prevalentemente nel basso piemonte, anche se coltivato in quasi tutte le province piemontesi spesso chiamato diversamente, l'Arneis ha assunto negli ultimi anni il ruolo di vitigno a bacca bianca di riferimento nella regione, a discapito del più diffuso cortese. A renderlo sempre più conosciuto ed apprezzato, è principalmente l'elevato grado di maturazione che raggiunge nei climi e terreni più vocati, in grado di produrre vini di struttura, e dalle caratteristiche aromatiche estremamente gradevoli nelle note di frutta matura ed agrumi. L'appezzamento di Arneis di Vigna Quaranti si trova in una condizione pedo-climatica ideale per la valorizzazione di queste caratteristiche: esposizione sud-est su terreni di buona dotazione sabbiosa, in grado quindi di buone capacità di drenaggio con conseguenze positive sulle rese di produzione contenute e sui profili di maturazione. La vinificazione avviene tramite pressatura soffice delle uve e fermentazioni a 18-20 °C. In queste condizioni l'Arneis è particolarmente generoso nel conferire al vino grande struttura e rotondità, caratteristiche aromatiche molto intense e variegate che lo rendono un vino bianco in grado di farsi apprezzare dall'aperitivo, anche a preparazioni di buon impatto gustativo.

VITIGNI	arneis 100%
TERRENO	franco-sabbioso
EXPOSITION	sud-est
SESTI D'IMPIANTO	4500 piante/ha
FORMA DI ALLEVAMENTO	spalliera, potatura guyot
RESA PER ETTARO	80 q.li/ettaro
VENDEMMIA	manuale, metà settembre
VINIFICAZIONE	pressatura soffice delle uve e fermentazione a basse temperature
COLORE	giallo paglierino
PROFUMO	fiori bianchi, frutta a polpa gialla, agrumi
SAPORE	pieno, strutturato con buona freschezza e grande persistenza
ALCOOL	13,5%
DEGUSTAZIONE	temperatura di servizio 12°
ABBINAMENTI	aperitivi, formaggi, salumi magri, preparazioni a base di pesce

