


ARIONE

Rustico di cantina Bianco Amabile



 Italia, Piemonte

Dal colore giallo paglierino, è un vino frizzante da bere in qualsiasi momento. Regala sentori di fiori bianchi e aromi fruttati, lasciando il palato morbido e con un giusto equilibrio.

Epoca di raccolta: metà agosto - inizio settembre. Pigiatura e pressatura soffice per evitare la rottura della parte legnosa del grappolo (graspo), che potrebbe apportare componenti indesiderati al vino. La vivacità, la freschezza e la dolcezza di questo vino Rustico bianco amabile si ottengono provocando una fermentazione in grandi recipienti ermetici (auto-clavi), previo inoculo di lieviti selezionati, a temperatura controllata. In tal modo si conserveranno le caratteristiche floreali ed il fruttato dell'uva. Refrigerazione all'ottenimento di circa 9,5 gradi alcolici svolti e residuo zuccherino di circa 40 grammi e conservazione del vino Rustico di Cantina bianco amabile in recipienti idonei. Imbottigliamento, previa filtrazione sterile. Il consumo del vino Rustico di Cantina bianco amabile si consiglia entro 2 anni.

Abbinamenti: aperitivi, antipasti a base di pesce e risotti. Da provare con il risotto al radicchio.

Vitigno: Vitigni vari a bacca bianca.

Colore: Giallo paglierino tenue.

Profumo: Presenta note leggermente fruttate e floreali.

Sapore: Morbido e di giusto equilibrio.

Gradazione alcolica: 9,5% vol.

A tavola: a temperatura di 8-10°C

Allergeni: Contiene solfiti

