



Istituto Superiore di Stato
"Umberto I" di Alba



SCUOLA ENOLOGICA

Langhe Arneis

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



LA VIGNA

VARIETA'	ARNEIS
DENOMINAZIONE	LANGHE ARNEIS
ETA' DEI VIGNETI	13 ANNI
CARATTERISTICHE DEL TERRENO	LIMOSO (POCO FERTILE)
ESPOSIZIONE	OVEST
ALTITUDINE	220 MSL
DENSITA'	4500 PIANTE/HA
RESA	90 QLI/HA
EPOCA DI VENDEMMIA	INIZIO SETTEMBRE

VINIFICAZIONE

PRESSATURA	RESA IN FIORE 60%; TORCHIATO 15%
CHIARIFICA	STATICA A FREDDO (12° - 15°)
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	16° C
RIMONTAGGI	ALL' ARIA A 2/3 gg DALLA FERMENTAZIONE ALCOLICA
RESA IN VINO	VINO FIORE - 60%
AFFINAMENTO	IN ACCIAIO INOX
MESSO IN BOTTIGLIA	APRILE DELL' ANNO SUCCESSIVO

COMPOSIZIONE CHIMICA

GRADO ALCOLICO	12,5%
ACIDITA' TOTALE	5,3 g/l
ESTRATTO	18,3 per mille
PH	3,35

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	PAGLIERINO CHIARO
PROFUMO	FRUTTATO CARATTERISTICO
SAPORE	SECCO, VELLUTATO, ARMONICO E MORBIDO

LONGEVITA'	2 ANNI
ABBINAMENTO GASTRONOMICO	PIATTI DI PESCE, ANTIPASTI, PRIMI NON IMPEGNATIVI

Vitigno autoctono di cui si trova traccia nel Roero sin dal 1478, il quale veniva menzionato col nome di "Reneysium"; è di buona vigoria, di maturazione medio precoce; preferisce terreni tendenti al sabbioso e non eccessivamente fertili. Si comporta meglio nelle posizioni sud est e ovest. Fornisce vini di buona gradazione e di struttura piena e morbida. La conservazione in tini di acciaio a basse temperature garantisce una piacevole fragranza olfattiva