

CASINA BRIC 460

Ansi Langhe DOC Arneis

Arneis 100%

Italie, Piémont



Propriété Casina Bric de 10 Ha de Gianluca Viberti partenaire historique de Dionis. Vignoble produisant des vins à la fois très fins et redoutablement puissants.

L'Arneis est un vieux cépage autochtone du Piémont. La vendange manuelle a eu lieu fin septembre dans des cagettes de 20kgs. Eraflage et écrasement suivis par un pressurage doux avec une presse pneumatique. Fermentation à 16-18° pendant 15-20 jours, suivie par un élevage de 6 mois sur lies, avec bâtonnage pour donner douceur et élégance et valoriser au mieux la typicité du cépage.

Le vin présente une robe jaune paille intense. Au nez, arômes de fruits frais et de fleurs sauvages comme la camomille, avec des nuances d'épices rappelant le poivre blanc.

En bouche, ce vin a du corps, persistant, avec de la rondeur et une structure laissant présager une belle évolution dans le temps.

Alcool : 14%

Servir à 12°C

Ce vin s'accordera parfaitement avec des entrées et du poisson, ou en apéritif avec des fromages peu affinés.

