



LANGHE ARNEIS

PRODUIT

In het hart van de glooiende heuvels van Roero, op de linkeroever van de Tanaro, vindt de Arneis-druivensoort een bevoorrechte plek om zich te uiten, tussen eeuwenoude zandvlaktes en een gematigd klimaat. Ooit bijgenaamd *de kleine moeilijke* vanwege zijn gevoeligheid, is het vandaag de dag een van de meest verfijnde witte wijnen van Piëmont.

In deze cuvée van Prunotto onthult Arneis een subtiel en elegant bouquet, gedomineerd door tonen van witte peer, verse amandel, vlierbloesem en citrus. Een lichte anijsachtige en minerale toets voegt complexiteit en levendigheid toe.

In de mond is de body vloeiend en strak, met een goed geïntegreerde zuurgraad die een delicaat romige textuur ondersteunt. De afdronk is helder, ziltig en extreem puur.

Een witte wijn met karakter en balans, te genieten als verfijnd aperitief, of bij schaaldieren, gegrilde vis, seizoensgroenten of zachte kazen.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Sec		Moelleux
Vif		Rond
Fruité		Boisé
Minéral		Fruité

IDENTITÉ

Potentiel de garde

à boire

