

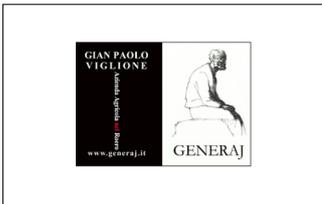


"Bastianat" Langhe Arneis DOC

Il vigneto "Bastianat" è stato impiantato nel 1985. Affinamento in acciaio sulle fecce Fini. I profumi sono floreali e fragranti, ginestra e pesca bianca su tutti, finale leggermente agrumato, intenso. Giallo paglierino con riflessi verdognoli, buona consistenza evidenziata da fitti archetti sulla parete del bicchiere. Palato equilibrato e pieno. Ottima freschezza e discreta sapidità, buono il corpo.

Indicazioni:
Bastianat è Arneis, ma un po' più semplice rispetto a Bric Varomaldo, questo Arneis predilige la Carta Vini di un WINE BAR piuttosto che quella di un Ristorante.

Abbinamenti:
Piatti di pesce, formaggi freschi e verdure grigliate.



DETTAGLI PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Bianchi
Colore:	Bianco
Uvaggio:	100 % Arneis
Nazione:	Italia
Regione:	Piemonte
Denominazione:	Langhe DOC Arneis
Formato:	75 cl.
Consumo:	Massimo 2 anni
Temperatura di servizio:	12° C