



TERRE ALFIERI ARNEIS D.O.C.

Vitigno autoctono piemontese che origina un vino morbido, fruttato ed elegante.

Vino: Terre Alferi Arneis D.O.C.

Vitigno: Arneis 100%

Zona di produzione: I vigneti sono disposti nelle colline più vocate attorno San Damiano d'Asti, denominate Colline Alferi.

Affinamento: In acciaio sino al 1° marzo.

Colore: Cristallino, giallo paglierino con riflessi verdolini, sinonimo di una gran freschezza.

Profumo: Elegante, fruttato e floreale; spiccano le note di pesca bianca e di fiori bianchi.

Sapore: In bocca colpisce la freschezza e la lieve sapidità, è un vino armonico.

Epoca migliore per il consumo: 1-2 anni.

Abbinamenti: Indicato come aperitivo, con antipasti, con verdure, con carni bianche, con un risotto ai carciofi o un trancio di merluzzo con olio e prezzemolo.

Modalità di servizio: In calici non molto ampi, appena stappato, ad una temperatura di 8-10°C.

TERRE DEI SANTI soc. coop. agricola

Cantina di Castelnuovo Don Bosco, via San Giovanni 6 - 14022 (AT), tel +39 011/9876117 - fax +39 011/9876122

Cantina di San Damiano d'Asti, c.so Roma 58/64 - 14015 (AT), tel +39 0141/975189 - fax +39 0141/980642

Orario: dal lunedì al sabato 8.30-12.30/14.30-18.30—domenica 8.30-12.30

Sito internet: www.terredeisanti.it

Pagina Facebook: www.facebook.it/terredeisanti