

Scheda tecnica LANGHE ARNEIS DOC “ *Le Rune* ” 2013

Classificazione: *Denominazione di Origine Controllata (D.O.C.)*

Tipo di vino: *Bianco*

Prima annata di produzione: *2009*

Comune di produzione: *Neive – Cn*

Uve: *100% uva Arneis*

Anno di impianto: *2008*

Altimetria: *350 metri*

Esposizione: *Sud-ovest*

Tipologia del terreno: *tendenzialmente calcareo- argilloso*

Resa per ettaro: *10.000 Kg*

Sistema di allevamento: *Controspalliera*

Forma di allevamento *Guyot semplice*

Densità di impianto: *4.500 piante per ettaro*

Epoca di vendemmia: *dal 15 settembre*

Vinificazione: *L'uva subirà una pressatura soffice e decantazione statica del mosto per circa 12 ore a bassa temperatura; dopo l'inoculo dei lieviti selezionati, seguirà fermentazione di circa 15 gg a 18 ° C. Affinamento in acciaio a temperature controllate fino all'imbottigliamento.*

Materiale delle vasche di fermentazione: *Acciaio*

Durata della fermentazione: *15 giorni*

Temperatura fermentazione: *18° C*

Gradazione alcolica: *14% Vol*

Acidità totale: *5.24 g/L*

Estratto secco: *17.60 gr./litro*

Epoca di imbottigliamento: *Dicembre 2013*

Capacità di invecchiamento: *per apprezzare al massimo i suoi profumi e la sua freschezza consumare in un arco di tempo non superiore ai 3 anni*

Epoca di massimo godimento: *6-24 mesi*

CASCINA SARIA

Loc Riofreddo n. 9 12052 Neive (Cn)

Tel/fax 0039 - 0173-67683\331-2892921 cascina.saria@libero.it www.cascinasaria.it