

**VINO BIANCO
IN'TER
(ORANGE)**

CARATTERISTICHE DEL VINO

Arneis 100%

Lieve sovramaturazione delle uve, abbattimento delle temperature e fermentazione con macerazione carbonica a grappolo intero di media durata, in acciaio inox. Svinatura, maturazione di breve durata in acciaio ed imbottigliamento.

Colore giallo dorato intenso.
Esplosione di albicocca matura e canditi che rincorrono le note più pungenti di limone e zafferano.
In bocca è elegante, sostenuto da distinte sapidità e acidità che rinfrescano il sorso, chiudendo in note di miele.

ABBINAMENTI

Tagliere di formaggi, miele e cognà
Risotto, Salsiccia di Bra e Castelmagno

