

VINCENZO BOSSOTTI
vignaiolo

Terre Alfieri d.o.c.g. Arneis

Camilin

VITIGNO: 100% ARNEIS

VENDEMMIA: METÀ SETTEMBRE

VINIFICAZIONE: ACCIAIO BREVE MACERAZIONE

PELLICOLARE A FREDDO

CARATTERISTICHE: COLORE GIALLO PAGLIERINO.
PROFUMO DI FRUTTI BIANCHI, AROMA PERSISTENTE
E MOLTO AMPIO, CON NOTE MINERALI.
SAPORE FRESCO, DI BUONA STRUTTURA,
PIACEVOLMENTE MORBIDO.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 ° C

INVECCHIAMENTO POTENZIALE: 3-4 ANNI

