

P E N S I E R O

LANGHE ARNEIS
DOC
CONTESSA VITTORIA



Pensiero è la nostra coscienza enoica, che racconta le idee, i concetti, l'immaginazione, la critica, il giudizio e i desideri della nostra terra, dalla quale nasce questo vino. Un Arneis con carattere, spalla acida e frutta a polpa gialla

 Arneis	 Vigneti di media collina	 I-II decade di Settembre	 0,75 L
 Langhe e Roero		 12,5% vol	
 Terreni sabbiosi, ricchi di marne calcaree	 Sistema: guyot 4.000-5.000 ceppi/ha	 10 °C	

SCHEDA TECNICA

Vinificazione: l'uva conferita in cantina viene immessa direttamente in pressa senza pigiatura e grazie ad una pressatura soffice viene separato il mosto fiore dalle bucce. Il mosto ottenuto viene tenuto in serbatoi di acciaio inox termocondizionati, dove avviene la fermentazione condotta a bassa temperatura (18-20 °C) previa refrigerazione e decantazione statica del mosto. Al termine della fermentazione, il vino viene stoccato ad una temperatura di 5°C per evitare la fermentazione malolattica.

Affinamento: in acciaio per 4-5 mesi a bassa temperatura mantenendolo sulle fecce fini per aumentare la complessità aromatica e la sensazione di volume. Dopo la stabilizzazione a freddo viene messo in bottiglia prima dell'estate.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Il colore è giallo paglierino intenso con riflessi verdolini. All'olfatto il bouquet ricorda il profumo dei frutti esotici, della pera matura dei fiori di biancospino e del miele di acacia. In bocca è piacevolmente avvolgente, morbido, dolce con

l'acidità che dona freschezza e sapidità al retrogusto.

ABBINAMENTI

Servito fresco è un grande aperitivo. A tavola è ideale con gli antipasti a base di pesce, primi piatti leggeri, risotti e paste.

P E N S I E R O



Arneis



Langhe and
Roero



Sandy calcareous
soil



Mid-hillsides'
vineyard



System: guyot
4.000-5.000
ceppi/ha



First, second
ten days
of Settembre



12,5% vol



10° C



0,75 L

TECHNICAL NOTES

Vinification: The grapes are directly put into the presses prior to crushing. The juice (the "flower") is then separated from the skins through a gentle pressing. The most obtained is kept in stainless steel tanks at controlled temperature, where the fermentation is carried out at low temperature of 18-20 °C, provided a refrigeration and static decantation of the must is previously completed. Once the fermentation is finished, the wine is stored at 5 °C in order to prevent the malolactic fermentation to take place.

Ageing: the wine is kept in steel tanks for 4-5 months at low

temperature and on the finest dregs in order to improve the aromatic content and the "volume" of the wine. The wine is subject to cold stabilisation process and bottled before summer.

TASTING NOTES

The colour is intense straw yellow with greenish reflexes. The bouquet is reminiscent of exotic fruits, matured pears, hawthorn and acacia honey. In the mouth is warm, velvety, sweet with a nice acidity level, giving the wine freshness and a long lasting aftertaste.

PAIRINGS

Excellent as an aperitif, it is its very best served with starters and fish and shellfish dishes. It is the perfect summer wine, but its gastronomic pairings know no seasonal limits.