



PASQUALE PELISSERO
Wine Passion in Neive

Langhe Arneis Brunet D.O.C.

Vitigno: 100% Arneis.

Sistema di allevamento: Guyot.

Vigna: comune di Vezza d'Alba e Canale a 200/300 m slm.

Esposizione: i terreni hanno diverse esposizioni.

Terreno: calcareo sabbioso, argilloso.

Vinificazione: pigiatura e pressatura soffi ce dell'uva. Fermentazione alcolica a temperatura controllata per 20 giorni circa.

Invecchiamento: il vino è conservato sui lieviti in vasche di acciaio inox fino all'imbottigliamento.

Imbottigliamento: febbraio.

Ceppi per ettaro: 6.500.

Resa per ettaro: 100 ql/ha.

Gradazione alcolica: 13%.



0,75 lt.

Azienda Agricola Pelissero Pasquale

Cascina Crosa, 2 - 12057 - Neive (CN) - Italy

Tel. +39 328 2028446 / +39 0173 67376 - Fax: +39 0173 67376

Email: info@pasqualepelissero.com - Web: www.pasqualepelissero.com - P.IVA: 02924190040