



## San Martino

### DA UVE STRAMATURE DI ARNEIS

**Varietà del vino:** 100% Arneis

**Comune di produzione:** Castagnito (CN)

**Terreno:** Argilloso con marne sabbiose

**Sistema di allevamento:** Controspalliera con potatura a gujot

**Resa per ettaro:** 50 ql. uva.

**Lavorazione:** Pigia-diraspatura, soffice pressatura, fermentazione in Barriques per 30 giorni, dopo travaso battonage per 2 settimane.

**Maturazione:** Vasche di acciaio

**Grado Alcolico:** 14% Vol

**Caratteristiche:** Colore limpido, giallo dorato. Profumo di frutta matura, note dolci di frutta secca. Sapore armonico, con noce e nocciola, albicocca appassita e miele, pieno e persistente.

**Temperatura di servizio:** 8 - 10 °C

**Abbinamento consigliato:** Formaggi stagionati e erborinati, dolci alla nocciola.

