



T E N I M E N T I  
C A ' B I A N C A

*Vini e Vigneti in Piemonte*

## Arneis DOCG

100% Arneis.

Viti allevate a Guyot tradizionale con densità di 4.500 piante/Ha e resa in vino di 70 Hl/Ha.

Terreni nel Roero, tra il Monferrato e le Langhe, argilloso-calcarei con presenza di sabbia, a 300 m.s.l.m.

Affinamento in acciaio per circa 5 mesi.

Giallo paglierino con riflessi dorati, profumo fresco e delicato di camomilla e ginestra con sensazioni di pesca a polpa bianca, secco, elegante, di buona struttura ricca di una lunga persistenza aromatica.



*100% Arneis.*

*Rebenerziehung: traditionelles Guyot-System; Pflanzdichte: 4500 Stöcke/Hektar; Weinertrag: 70 Hektoliter/Hektar.*

*Lage der Weinberge im Roero zwischen dem Monferrato und den Langhe in 300 Metern ü.d.M.; Bodentyp: tonig-kalkig mit sandigen Anteilen.*

*Etwas 5-monatige Reifung in Edelstahl.*

*Golden schimmerndes Strohgelb; frisches Bukett mit delikaten Kamille- und Ginesternoten, zwischen denen man weiße Pfirsiche ahnt; trockener Geschmack voller Eleganz mit reicher Struktur und langer Aromapersistenz.*



100% Arneis.

Vines trained by the traditional Guyot system with a density of 4.500 plants/Ha and a 70Hl/Ha yield of wine.

Land in Roero, between Monferrato and the Langhe, clay-limestone with some sand, at 300 metres above sea level.

Ageing in steel for about 5 months.

Straw-yellow with golden tints, fresh, delicate bouquet of camomile and broom with hints of white peach, dry, elegant and well-structured with a long-lasting aroma.

