



AZIENDA AGRICOLA GALLINA PIERINO

LOCALITA' SAN MAURIZIO 7, 12058, SANTO STEFANO BELBO (CN)

LUCA: 3387298850 – MAURO: 3384460507

INFO@GALLINAPIERINO.COM – WWW.GALLINAPIERINO.COM

L'arché

Vitigni: Favorita

Gradazione: 12,5% Vol

Temperatura di servizio: 8/10 °C

Terreno: Calcareo - Sabbioso

Metodo di allevamento: Guyot Classico

Densità d'impianto: 4.000 ceppi per ettaro

Epoca vendemmia: generalmente seconda-terza decade di settembre in base al livello di maturazione stabilito.

Vendemmia: In cassette, manuale con selezione di uve già nel vigneto.

Vinificazione: pressatura soffice senza bucce e fermentazione di 15 giorni circa in acciaio a bassa temperatura, con l'ausilio di lieviti selezionati. Successivo affinamento di circa 3 mesi sui lieviti.

Longevità: 2 anni

Abbinamenti gastronomici: Vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, affinato in acciaio per preservare meglio la freschezza degli aromi, è profumato e accattivante. Al naso si avvertono profumi di erbe e fiori di campo, mentre la bocca è piacevolmente secca. Di facile abbinamento, si accompagna ad antipasti di verdure, primi con pomodoro, pesce e carni bianche. E' ottimo come aperitivo

