

8 volte



8 volte Castello

- Tipologia:** Langhe Arneis
Denominazione: D.O.C.
Vendemmia: 2011
Produttore: AZ. AGR. Bongiovanni di Mozzone Davide
Categoria: Bianco
Provenienza: Cuneo - Piemonte
Uvaggio: 100%Arneis
Affinamento: In vasche di acciaio inox.
Grado Alcolico: 13.5% vol
Invecchiamento: 3 anni
Temp. Servizio: 5-7°C
Colore: Giallo paglierino scarico.
Naso: Fruttati delicati di pera e pesca bianca che si evolvono in floreale complesso con sentori di anice.
Gusto: Sapido e caldo con piacevole finale acido-salino.
Abb. Consigliato: Stuzzichini come aperitivo. Antipasti in generale.

- 品种:** 兰格阿内斯
级别: D.O.C.
年份: 2011
生产商: AZ. AGR. Bongiovanni di Mozzone Davide
类型: 干白
产地: 库内奥 - 皮埃蒙特
葡萄种类: 阿内斯
精炼提纯: 在不锈钢容器中。
酒精度: 13.5% vol
时效: 3年
建议饮用温度: 5-7°C
颜色: 浅稻草黄色。
气味: 散发着梨与白桃的果香，慢慢地会变成复杂的花香，并有些许的茴香味。
口味: 口感温润可口，淡淡的酸咸余味，令人愉悦。
搭配推荐: 如果作为开胃酒，可以搭配开胃餐。一般性的开胃餐。

- Typology:** Langhe Arneis
Denomination: D.O.C.
Vintage: 2011
Producer: AZ. AGR. Bongiovanni di Mozzone Davide
Category: White
Place of Origin: Cuneo - Piedmont
Vine variety: 100% Arneis
Refinement: In stainless steel tanks.
Alcohol: 13.5% vol
Aging: 3 years
Serving: 5-7°C
Color: Pale straw yellow.
Scents: Gentle fruity scents of pear and white peach which evolve into the complex floral smell with hints of anise.
Taste: Sapid and warm with pleasing acid-saline taste at last.
Paring: Served with appetizers if it is consumed as aperitif. Appetizers in general.

