

# LANGHE ARNEIS 2008

## Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)  
*Elio Filippino*
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)  
*1968*
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)  
*ja / 10 ha*
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)  
*Elio Filippino*
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)  
*Piero Ballario*
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)  
*Piemont*
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)  
*Sehr gut*
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)  
*D.O.C. (Langhe)*

## Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])  
*Arneis (100 %)*
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
*Temperaturkontrollierte Gärung*
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
*Edelstahltank*
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
*12,50*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*4,00*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*6,00*
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
*18,00*
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
*35,00*
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
*90,00*
- ▶ **ph** (ph)  
*3,20*
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)  
*ja*
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)  
*nein*
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)  
*nein*
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)  
*nein*
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)  
*nein*
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)  
*0,75 l*



# LANGHE ARNEIS 2008

## Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzelle** (Name of the single vineyard)  
-
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)  
15-30 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)  
Guyot (Hand)
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)  
4.000
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)  
Kalk
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)  
80 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)  
Steillage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)  
330 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)  
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)  
Ende September
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)  
Mediterranes Klima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)  
k.A.
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)  
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)  
k.A.
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)  
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)  
-

## Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)  
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)  
10°-12° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)  
Fisch: Gebraten, Geräuchert, Tunfisch / Gerichte: Suppe
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
Die Farbe ist strohgelb mit grünlichen Reflexen, im Mund fruchtig mit Noten von Pfirsichen und Kamille. Er schmeckt vollmundig, frisch, faszinierend und elegant. Besonders gut mit Fisch und weißem Fleisch.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)  
Frazione, Serra Capelli, 5  
12057 Neive (Cn) Piemonte  
Italien