



Vino	ARZANE
Tipo	Valtènesi
Proprietà	Famiglia Pasini
Enologo	Nico Danesi
Cantiniere	Luca Pasini - Riccardo Richiedei
Vignaiolo	Luca Pasini
Agronomo	Pierluigi Donna
Estensione vigneti	2 Ha
Composizione terreno	Calcareo di origine morenica con scarsa presenza di sostanza organica
Resa uva/HA	70 q
Resa uva/vino	60%
Produzione annua	9.000 bottiglie
Forma di allevamento	Guyot
Uve da cui deriva	Sei genotipi di Gropello Gentile e di Mocasina
Ripartizione affinamento	In barriques per un permanenza che varia secondo l'annata e l'evoluzione del vino, costantemente monitorata.
Affinamento in bottiglia	minimo 6 mesi
Alcool	13,0% vol.
Acidità totale	5,50 gr/l pH 3,80
Estratto secco	27,2 gr/l
Colore	Rosso rubino con riflessi porpora
Profumo	Mandorla tostata e frutta matura con eleganti note balsamiche e grande fruttuosità varietale.
Gusto	Morbido e sapido nella struttura; fragrante, polposo ed equilibrato.
Temperatura di servizio	18-20° C
Abbinamento	Piatti importanti di selvaggina e formaggi stagionati
Note/Curiosità	Prodotto per la prima volta nell'annata 1996 (dopo un lungo e attento studio sui genotipi di Gropello da portare a leggera surmaturazione) solo con le uve provenienti dal vigneto "Arzane" a Picedo di Polpenazze.