

Roero arneis DOCG Mulier

Vitigno	Arneis 100%
Comune	Canale d'Alba
Estensione vigneto	0.8 Ha
Suolo	Sciolto, poco calcareo, prevalentemente sabbioso. Sabbie di origine marina, miscelate a sabbie più recenti di origine pluviale
Esposizione Vigneto	Ovest
Altitudine	260 m.s.l.m.
Vendemmia	Manuale
Affinamento	3 in acciaio, sulle feci fini
Vinificazione	Pressatura soffice seguita da una fermentazione per circa 10 giorni in vasche d'acciaio ad una temperatura di 17-18 °C
Colore	Giallo paglierino intenso, con brillanti riflessi verdolini
Profumo	Al naso presenta note di frutta a polpa gialla con predominanza di note di pesca, frutti tropicali, fiori di acacia
Gusto	Morbido, persistente con un piacevole finale sapido
Temperatura di servizio	12-13 °C
Abbinamenti	Piatti a base di pesce, verdura, piuttosto che antipasti sia di pesce che di terra.
Formati	0.75 Lt

