

# Mulier

## Roero Arneis DOCG

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

