

Mulier

Roero Arneis DOCG

Vitigno	Arneis 100%
Comune	Canale d'Alba
Esposizione	Ovest
Altitudine	260 m.s.l.m.
Terreno	Sciolto, poco calcareo, sabbioso.
Tipo coltivazione	Lotta integrata
Allevamento/potatura	Controspalliera, potatura a gouyot
Gradazione	14,5 % vol.
Vendemmia	Prima decade di settembre
Vinificazione	Pressatura soffice seguita da una fermentazione per circa 10 giorni in vasche d'acciaio ad una temperatura di 17-18 °C
Affinamento	3 mesi in acciaio, sulle fecce fini e con un ulteriore passaggio per 5/6 mesi in botti di acacia da 500 lt
Colore	Giallo paglierino intenso, con brillanti riflessi verdolini
Bouquet	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
Longevità	Da 10 fino a 12 anni

