

Roero Arneis

denominazione di origine controllata e garantita

Epoca vendemmiale: manuale, da inizio-metà settembre



Vinificazione: diraspatura e pressatura soffice, fermentazione 20-25 giorni in vasche inox a temperatura controllata 16 °C e in assenza di ossigeno con lieviti selezionati



Affinamento: 6 -7 mesi in inox con bâtonnages mensili con bâtonnages mensili



Caratteristiche organolettiche: vino dal gusto fresco e fruttato color giallo paglierino, profumo intenso con note di pesca



Abbinamento: vino servito a 12-13 °C con antipasti, piatti di pesce, formaggi freschi, pollo



MARIO COSTA

Vitigno:
arneis

Area di produzione:
Canale, Roero

Altitudine:
290 - 320 metri

Esposizione:
sud - est

Suolo:
sabbioso

Allevamento:
controspalliera

Potatura:
Guyot



Azienda Agricola Mario Costa

Via Torino 155

12043 Canale CN - Italy

Tel.: +39 0173 979486

Email: info@cantinamariocosta.it

Web: www.cantinamariocosta.it