



MARIO COSTA



Roero Arneis

denominazione di origine controllata e garantita

Miladui

Vitigno:	Arneis
Area di produzione:	Canale
Età del vigneto:	12 anni
Altitudine:	320 metri
Esposizione:	sud - est
Suolo:	sabbioso
Allevamento:	controspalliera
Potatura:	Guyot
Epoca vendemmiale:	manuale, metà settembre
Vinificazione:	diraspatura e pressatura soffice, fermentazione con lieviti selezionati in barrique nuove per mantenere la freschezza e il frutto dell'arneis
Affinamento (in legno):	12 mesi nelle stesse barrique dove ha fermentato con bâtonnage manuali ogni 15 gg.
Affinamento (in bottiglia):	6 mesi coricate
Caratteristiche:	vino di buona struttura, armonico, vanigliato, con sensazioni di fiori. Piacevole e persistente. Colore giallo paglierino intenso
Abbinamento:	vino servito a 13-14°C piatti di pesce, formaggi, carni bianche, selvaggina
Produzione annua:	1.200 bottiglie da 0,75L

Azienda Agricola Mario Costa
Via Torino 88
12043 Canale CN - Italia

► +39 0173 979486
► info@cantinamariocosta.it
► http://cantinamariocosta.it

