



MARIO COSTA



# Roero Arneis

denominazione di origine controllata e garantita

## Miladui

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

