



CANTINA MOSCONE

## Roero Arneis D.o.c.g.

Vigneto:

- Area: Monticello d'Alba.
- Uve: 100% Arneis.
- Esposizione: sud-ovest.
- Altimetria s.l.m.: 200 – 250 mt.
- Densità di impianto ceppi/ettaro: 4500.
- Forma di allevamento: a Guyot.
- Epoca di vendemmia: metà settembre.



Cantina:

Raccolta manuale delle uve. La vinificazione ha luogo in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, senza il contatto con le fecce. Successivamente il vino affina per sei mesi in recipienti di acciaio inox prima dell'imbottigliamento.

- Fermentazione malolattica: No
- Grado alcolico: 13 -13,5%.

Degustazione:

- Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini.
- Profumo: note di fiori bianchi e camomilla, con sentori di pera, miele e mandorla.
- Sapore: fresco, minerale, sapido e armonioso, con una reminiscenza erbacea ed un finale piacevolmente asciutto ed ammandorlato.
- Temperatura di servizio: 10°C
- Abbinamenti gastronomici: particolarmente indicato con la nota dolce dei crostacei e risotti ai frutti di mare di zuppe e creme di verdure, è ottimo anche con formaggi grassi e piatti orientali, piccanti e conditi con salsa di soia.