

MUMPLIN ROERO ARNEIS D.O.C.G.

2024



Vitigni: Arneis 100%

Zona di produzione: colline di media altitudine (200-300 m slm) con esposizione sud-ovest, nel comune di Canale.
Il terreno di antica origine marina è caratterizzato dalle Rocche, scoscesi pendii di tipo friabile, sabbioso dal color ocra.

Vinificazione

La raccolta dell'uva è fatta a mano tra la prima e la seconda settimana di Settembre

Dopo la soffice spremitura dei grappoli il mosto separato dalle bucce viene posto a fermentare a bassa temperatura previo la refrigerazione e decantazione statica del mosto

Maturazione

Affinamento in acciaio e stabilizzazione a freddo prima dell'imbottigliamento

Il Roero Arneis può essere consumato già alcune settimane dopo l'imbottigliamento. Conserva le proprie caratteristiche migliori per i successivi 3 o 4 anni.

Note di degustazione

Colore giallo paglierino

Intenso ed elegante bouquet che ricorda i fiori bianchi e frutta fresca con note di pera, biancospino ed acacia

Piacevole in bocca con sensazioni di freschezza.

Finale lungo ricco di aromi. Caratteristico il retrogusto ammandorlato
GRAD. ALC. 13% VOL.

ZUCCHERI 2,28 g/l

ACIDITA' TOTALE 5,12 G/L

Abbinamenti gastronomici

Eccellente come aperitivo, è perfetto con antipasti, carni bianche, piatti della cucina vegetariana. Grande abbinamento con ostriche e crostacei
Temperatura di servizio: 10° C

Conservare al riparo dalla luce a una temperatura costante intorno ai 15 °C.



PIEMONTE - ITALY info@flli-casetta.it www.flli-casetta.it
tel +39 0173 65010 fax +39 0173 65177