

Piemonte | Moscone

Arneis

Roero Arneis Docg



MOSCONE

Proprietà	Fratelli Moscone
Inizio attività	2003
Vitivinicoltura	Convenzionale
Ettari	18
BTG prodotte	80.000



ARNEIS

Vino bianco

Codice 69411

Annata 2022

Tipologia Bianco fermo

Colore Bianco

Territorio Roero

Vitigni Arneis

Sostenibilità Convenzionale

Vitigni Arneis 100%

Vinificazione Raccolta manuale delle uve, seguita da un passaggio in cella frigorifera a +1°C. Dopo la pressatura soffice, la vinificazione ha luogo in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, senza il contatto con le fecce. Successivamente il vino affina per alcuni mesi in recipienti di acciaio inox prima dell'imbottigliamento.

Suolo Prevalentemente sabbioso e calcareo

Abbinamento Particolarmente indicato con la nota dolce dei crostacei e di zuppe e creme di verdure, o con un ricco risotto di pesce. Ottimo anche con formaggi grassi e piatti orientali, piccanti o conditi con salsa di soia.

Vista Giallo paglierino con riflessi verdolini.

Olfatto Note di fiori bianchi e camomilla, con sentori di pera, miele e mandorla.

Gusto Fresco, Minerale, sapido e armonioso, con una reminiscenza erbacea ed un finale piacevolmente asciutto ed ammandorlato.

Sistema di allevamento Guyot

Vendemmia Manuale

Epoca di vendemmia Tra fine agosto e inizio settembre

Grado alcolico 14,00 % vol

Temperatura di servizio 8°-10°