

Roero Arneis

DOCG



Come nasce

Le uve raccolte a mano in piccole ceste vengono pressate in modo soffice. La fermentazione viene condotta in vasche in acciaio inox con attenzione alla temperatura mantenuta attorno ai 14-18°C.

Dopo la fermentazione, il vino trascorre alcuni mesi in contenitori di acciaio, dove illimpidisce e trova le condizioni ottimali di stabilità fisico-chimica in vista dell'imbottigliamento.

Come berlo

La sua delicata nota acidula lo indirizza ad accompagnare l'aperitivo. È ottima la sua performance anche a tavola dove trova la migliore collocazione con piatti a base di verdure e carni bianche, salumi non affumicati e pesce in tutte le sue varietà e cotture.

DENOMINAZIONE

DOCG

VIGNETO

Arneis

ALTITUDINE

240-280 m slm

ESPOSIZIONE

Da Ovest a Sud-Ovest

TERRENO

Calcareo-argilloso
con strati di sabbia

Musso



Barbaresco (CN)
Via Domizio Cavazza 5 | 12050

TEL. +39 0173 635129
MAIL mussobarbaresco@gmail.com