

MONROÈ

AMORE PER IL VINO DAL 1968

TERRE ALFIERI DOCG ARNEIS DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



Annata
2022

Vitigno
Arneis

Vigneti

Forma di allevamento: tradizionale a contro spalliera con potatura a guyot

Resa per ettaro: 10.000 kg

Terreno: Sabbioso e calcareo

Vendemmia: manuale

Vinificazione

Contenitori di fermentazione: vasche acciaio inox termocondizionate

Temperatura di fermentazione: 15°C

Durata di fermentazione: 12/15 giorni

Affinamento : 4 mesi in acciaio sur-lies

Caratteristiche Organolettiche

Colore: giallo brillante

Profumo: fresco , minerale , richiama note di pesca bianca , agrumi e pompelmo.

Sapore: al palato , colpisce la freschezza e la leggera sapidità , si riconosce nel retrogusto una leggera nota mandorlata tipica del vitigno.

Temperatura di servizio: 8-10°C

Abbinamenti: aperitivi , piatti a base di pesce , cucina vegetariana.

Gradazione Alcolica

13.5% vol

Durata

Ottimo nei 2 anni successivi alla vendemmia

Imballo

Capacità: 75 cl

Unità per cassa: 6