



Mainerdo[®]

LANGHE ARNEIS DOC MUNTBERTIN



Uva da cui è prodotto: 100% Arneis

Zona di origine: Comuni di Neive e Diano d'Alba. Vigneti di proprietà.

Superficie totale del vigneto: Ha 0,95

Esposizione solare: Sud / Sud-Ovest

Suolo: Terreno Tortoniano ricco di marne azzurre molto compatte.

Ceppi per ettaro: da 3200 a 4600.

Sistema di allevamento: Guyot con 8-10 gemme.

Vendemmia: A mano in cassette da 20 kg. circa.

Produzione media: 75 hl. per ettaro

Vinificazione: in vasche di acciaio inox a 16-17°C per 10 giorni

Affinamento: in acciaio per 6-7 mesi

Colore: giallo paglierino carico con riflessi verdolini o dorati.

Profumo: fiori di ginestra, camomilla, pesca, melone, ananas, mela verde.

Gusto: giustamente abboccato, delicatamente acidulo, sapido ma piacevole al palato.

Abbinamenti gastronomici: pasta, pesce, insalate miste, carni bianche, crostacei, come aperitivo.

Temperatura servizio: 10°C

Gradazione alcolica: 13 - 13,5 % vol

Formati disponibili: 75 cl.



Azienda Vitivinicola Mainerdo

Via Moretta, 20 - Neive (CN) - Piemonte - Italia - Tel. +39.0173.67056 - Fax +39.0173.67056
mainerdo@mainerdo.com - www.mainerdo.com