



Montemiguetto

Langhe Arneis DOC

Denominazione di origine controllata



Composizione: 100% Arneis

Vendemmia: Le uve vengono raccolte alle prime luci del mattino in maniera del tutto manuale, trasportate in cantina in piccole ceste e immediatamente pressate.

Periodo vendemmia: Prima decade di settembre.

Vinificazione: La fermentazione del mosto dura circa 14 giorni ad una temperatura di 16°C. Durante il suo affinamento di un anno in acciaio tutti i travasi avvengono in assenza di ossigeno per mantenere al meglio i suoi profumi e diminuire al minimo l'utilizzo di solforosa.

Descrizione: Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, ha un profumo fresco, delicato e fruttato, spicca la pera. Al palato è molto fresco, secco delicato e armonico con gradevole pienezza.

Abbinamenti gastronomici: Consigliato con antipasti, primi e secondi piatti di pesce o carne bianca.