



Montemigletto

Langhe DOC "Mourè Bianc"

Denominazione di origine controllata



Composizione: - 80% Arneis
- 20% Chardonnay

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 dei mosti avviene separatamente e 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 sfumature verdognole, ha dei sentori molto fruttati, spiccano frutti esotici come ananas e banana. Al palato è un vino molto fresco, secco e armonico.

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