

MISLET
Terre Alfieri Arneis D.O.C.G.

VITIGNO: Arneis e Sauvignon Blanc.

AFFINAMENTO: Botti in acciaio

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%

VENDEMMIA: manuale, metà settembre

ALLA VISTA: colore che tende al giallo carico

ALL'OLFATTO: profumi floreali molto persistenti.
Con nota aromatica di agrumi.

AL GUSTO: bassa acidità, tipica del vino Arneis, sapore pieno e carico con sentori di agrumi, pesca e banana.

NOTE

MISLET è un vino bianco deciso e fruttato. Lo stile inconfondibile lo eleva tra i vini tradizionali. Nasce dall'unione dei vitigni Arneis con il Sauvignon Bianco. La sua leggera aromaticità unita al sapiente residuo zuccherino crea un piacevole connubio di sapori e di sensazioni.

La vinificazione viene effettuata in vasche d'acciaio con temperatura controllata. I mosti mantenuti in lenta fermentazione a 16/17 °C donano un vino molto fruttato dagli aromi ricchi e puliti.

La sua morbidezza ed eleganza risalta con i piatti di pesce e di crostacei.

E' un vino da tutto pasto che si abbina bene con ogni tipo di pesce di mare e d'acqua dolce.

La sua delicatezza spicca con i sapori dei piatti di pesce della cucina orientale.

Servire a 8-10 °C

