

## **MUMPLIN ROERO ARNEIS D.O.C.G.**

Già citato nel 1478, nelle forme Renexij o Ornesio, l' Arneis, è classificato tra i vini bianchi più preziosi e rari dell'Italia.

La parola Arneis nella dialettica locale indica anche un individuo estroverso, un po' ribelle e simpatico.

Il Roero Arneis **Mumplin** è ottenuto da uve selezionate in un unico vigneto

**Vitigni:** Arneis 100%

**Zona di produzione:** colline di media altitudine (200-300 m slm) con esposizione sud-ovest, nel comune di Canale.

Il terreno di antica origine marina è caratterizzato dalle Rocche, scoscesi pendii di tipo friabile, sabbioso dal color ocra.

### **Vinificazione**

La raccolta dell'uva è fatta a mano tra la prima e la seconda settimana di Settembre

Dopo la soffice spremitura dei grappoli il mosto, separato dalle bucce, viene posto a fermentare a bassa temperatura previo la refrigerazione e decantazione statica del mosto

### **Maturazione**

Parte del vino è posto a maturare per 12 in piccole botti di rovere francese (225 lt.), mentre il restante affina in serbatoi di acciaio

In seguito le due parti vengono assemblate per continuare l'affinamento in acciaio fino al momento dell'imbottigliamento

### **Note di degustazione**

Colore giallo intenso

Intenso bouquet con note di frutta esotica, buccia di mandarino e vaniglia

Ricco e vellutato in bocca. Lunga persistenza e retrogusto che ricorda il bouquet.

### **Abbinamenti gastronomici**

Eccellente come aperitivo, è perfetto con salmone, pasta, carni bianche  
fPerfetto con formaggi freschi e morbidi

Temperatura di servizio: 10° C



Bottle size

Lt. 0,750

  
**CASSETTA**<sup>®</sup>  
*Casa Vinicola*

PIEMONTE - ITALY info@flli-casetta.it www.flli-casetta.it

tel +39 0173 65010 fax +39 0173 65177

