



Roero Arneis

denominazione di origine controllata
e garantita

Gradevole vino bianco secco prodotto dal più antico e affascinante vitigno a bacca bianca del Roero: l'Arneis.

Il terreno sabbioso, asciutto, ricco di sali minerali conferisce a questo vino personalità e caratteristiche qualitative inconfondibili perciò ha saputo ritagliarsi negli anni uno spazio importante in una terra di prestigiosi vini rossi.

Prodotta da un'attenta selezione di uve arneis, trae il suo nome dalla collina in cui sono situati i vigneti: La Pace.

Vitigno: Arneis.

Collocazione geografica: Canale (CN).

Caratteristiche dei vigneti: Vigneti collinari ben esposti. Il terreno è asciutto, sabbioso e ricco di sali minerali. Le viti sono coltivate con il sistema Guyot.

Vinificazione: Utilizzo solamente del mosto fiore derivato da pressatura soffice delle uve, raccolte a mano perfettamente mature, immediatamente al loro arrivo in cantina. Fermentazione del mosto senza vinaccia per circa 15 giorni, in serbatoi di acciaio inox termocondizionati, in seguito chiarificato per liberarlo da ogni impurezza.

Maturazione e affinamento: Per mantenere intatti freschezza, profumi e aumentarne la corposità, viene effettuata una sosta sur lie in vasche d'acciaio per 3-4 mesi e successivamente messo in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli; profumo di notevole intensità, elegante gradevole con sensazioni di frutta fresca; sapore secco, segnato in prevalenza da sapidità e freschezza.

Abbinamento: Vino fine ed elegante può essere servito come aperitivo; indicato con antipasti, primi e secondi piatti di pesce.

Servire a 8-10°C.

La Pace

Pleasant dry white wine produced from the most ancient and enchanting white grape variety of the Roero region: the Arneis. The sandy, dry, and mineral rich soil gives this wine personality and unmistakable quality characteristics, therefore over the years it has carved out an important space in a land of prestigious red wines.

It is produced from arneis grapes and it takes the name from the hills where the vineyards are situated, "Pace".

Grape variety: Arneis.

Location: Canale (CN) Piedmont, Italy.

Vineyard characteristics: Well-exposed and hilly vineyard. The soil is sandy, dry, and rich in minerals. The vines are cultivated with the Guyot system.

Vinification: Using of the grape must, got from the pressing of the manually harvested and perfectly ripe grapes immediately on their arrival in the winery. Must fermentation without pomace for 15 days in controlled steel tanks, after which it is clarified to free it from any impurity.

Maturation and aging: To keep the freshness and fragrance, and to increase the structure the wine remains in steel tanks on lees for 3-4 months, and then bottled.

Organoleptic characteristics: Intense straw yellow colour with green highlights; very intense, sophisticated and sweetish aroma with sensations of fresh fruits; dry flavour, with a marked savouriness and freshness.

Accompaniments: A fine and sophisticated wine that can be served as an aperitif; ideal with hors d'oeuvres, pasta and fish dishes.

Served at 8-10°C.



AZIENDA VITIVINICOLA MO s.s.

Frazione San Matteo, 99 · 14010 Cisterna d'Asti (AT) · Piemonte · ITALIA · Tel. +39 0141 979177 · mo-vino@libero.it · www.cantinavinimo.it