

Mislet Terre Alfieri Arneis



TERRE ALFIERI DOC, ITALIE

Millésime 2016

Domein: Ceste Vini

Na zijn studie's in de jaren '60 ging Franco Ceste werken als wijnproducent bij zijn vader Guido, één van de bekendste wijnproducenten in het gebied. Na enkele jaren had Franco enkele stukken land gekocht en aangeplant. Tot op heden nog steeds de essentie van zijn productie destijds. Hij breidde zijn horizon uit in Piemonte en vervolgens in het buitenland.

Druivensoorten: 85% Arneis
15% Sauvignon Blanc

Bodem: Zand, klei

Vinificatie:

Manuele oogst die midden september van start gaat. Fermentatie bij gecontroleerde temperatuur. Langzame fermentatie met een temperatuur van 16 à 17°C.

Rijping:

Rijping op inox vaten.

Serveersuggesties:

Visgerechten, schaal- en schelpdieren.

Alcoholgehalte: 13,5%

Beschikbare volumes: 0,75L

Verpakking: CC6

Mislet Terre Alfieri Arneis



TERRE ALFIERI DOC, ITALIE

Millésime 2016

Domaine: Ceste Vini

Après ses études, dans les années '60, Franco Ceste viendra producteur de vin chez son père Guido, l'un des plus célèbres producteurs dans la région. Après quelques années, Franco avait acheté et planté quelques morceaux de terrain. Il a étendu son horizon à Piemont et puis à l'étranger.

Cépages: 85% Arneis
15% Sauvignon Blanc

Sol: Sableux, calcaire

Vinification:

Les vendanges manuelles ont lieu mi-septembre très tôt le matin. Fermentation sous température contrôlée.

Elevage:

Elevage en cuves inox.

Accords Mets:

Poissons, crustacés, coquillages

Taux d'alcool: 13,5%

Volumes disponibles: 0,75L

Conditionnement: CC6

Mislet Terre Alfieri Arneis

SCORES - JAAR
