



Roero Arneis

Denominazione: Roero Arneis D.O.C.G.

Varietà: Arneis 100%

Uve provenienti da vigneti selezionati siti in Santo Stefano Roero, nel cuore del Roero e caratterizzati da terreno calcareo argilloso. L'età media delle viti è di circa 31 anni, il sistema di allevamento è a Guyot e la densità media per ettaro è di 4.500-5.000 piante.

Vinificazione: raccolta delle uve rigorosamente manuale. A seguito della diraspatura e della pressatura soffice, la fermentazione si svolge in acciaio ad una temperatura che varia tra i 14-16 °C, molto lenta per mantenere un frutto fresco ed intenso. A metà della fermentazione la vasca viene chiusa ermeticamente per riassorbire una piccola quantità di CO2 naturale. Questo vino non svolge la fermentazione malolattica.

Invecchiamento: il vino resta sulle fecce fini in vasca d'acciaio fino al momento dell'imbottigliamento.

Descrizione: colore giallo paglierino con freschi aromi floreali, di agrumi, melone e note minerali e ammandorlate. Vino con corpo asciutto e medio e con acidità fresca. Ben bilanciato, elegante e con una buona complessità e persistenza.

