

Vietti



Roero Arneis 2020

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

Varietà: Arneis 100%

Vinificazione: Da uve provenienti da vigneti siti in Santo Stefano Roero, nel cuore del Roero e caratterizzati da terreno calcareo argilloso. L'età media delle viti è di 27 anni, il sistema di allevamento è a Guyot e la densità media per ettaro è di 4.500-5.000 piante. La vinificazione ha inizio con la diraspatura seguita dalla 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.

Invecchiamento: Questo vino non svolge la fermentazione malolattica e resta sulle fecce fini in vasca d'acciaio fino al momento dell'imbottigliamento.

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

Combinazioni: Come aperitivo, con antipasti leggeri, verdure e pesce crudo, insalate, zuppe leggere, carne di vitello, maiale e pollo cucinati in modo semplice e formaggi cremosi.



Vietti

Piazza Vittorio Veneto, 5 · 12060 Castiglione Falletto (Cn) Italia · Tel. +39 0173 62825 · Fax +39 0173 62941
info@vietti.com · www.vietti.com