



## Roero Arneis 2014

**Denominazione:** D.O.C.G.

**Varietà:** 100% Arneis

**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 30 anni, il sistema di allevamento è a gouyot e la densità media per ettaro è di 4.500-5.000 piante. La produzione per ettaro è di 45 hl. Diraspatura e poi soffice pressatura. La fermentazione si svolge in acciaio ad una temperatura che va tra i 10-12 °C, 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 fa la fermentazione malolattica e resta sulle fecce in vasca d'acciaio per tre mesi prima dell'imbottigliamento.

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

**Combinazioni:** come aperitivo, con antipasti leggeri, crudità, pesce crudo, insalate, zuppe leggere, carne di vitello, maiale e pollo cucinata in modo semplice, e formaggi cremosi.

**Alcol:** 13.13% Alc./Volume

**Acidità totale:** 5,61 g/L

**Estratto secco totale:** 16.10 g/L

