

# Vietti



## Roero Arneis 2006

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

**Varietà:** 100% Arneis

**Prima annata di produzione:** 1967

**Vigneto:** in Santo Stefano Roero, nel cuore del Roero. Vigneti di età media di 25 anni. Sistema di allevamento a goujot con una densità media per ettaro di 4.500-5.000 piante. Terreno calcareo argilloso con vene di sabbia.

**Produzione di vino per ettaro:** 50 hl

**Vendemmia:** tra il 5 e il 12 settembre 2006

**Vinificazione:** Diraspatura e poi soffice pressatura. La fermentazione si svolge in acciaio ad una temperatura tra i 12-14 °C lenta per mantenere un frutto fresco ed intenso, a metà fermentazione chiudiamo ermeticamente la vasca per riassorbire una piccola quantità di CO2 naturale di fermentazione. Non facciamo fare malolattica e il vino sta sulle fecce per tre mesi prima dell'imbottigliamento in vasche d'acciaio.

**Bottiglie:** 35.000 bottiglie da 750 ml



## Vietti

Piazza Vittorio Veneto, 5 • 12060 Castiglione Falletto (Cn) Italia • Tel. +39 0173 62825 • Fax +39 0173 62941  
info@vietti.com • [www.vietti.com](http://www.vietti.com)