

Vietti



Roero Arneis 2007

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: 45 hl

Vendemmia: tra l'8 e il 12 settembre 2007

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