

Roero Arneis 2009



Denominazione: D.O.C.G.

Rgione: Roero, Piemonte

Varietà: 100% Arneis

Prima annata di produzione: 1967

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 25 anni, il sistema di allevamento è a guyot e la densità media per ettaro è di 4.500-5.000 piante. La produzione per ettaro è di 43 hl. Diraspatura e poi soffice pressatura. La fermentazione si svolge in acciaio ad una temperature che va tra i 12-14 °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: 13,5% Alc./Volume

Acidità totale: 5,5 g/L

Estratto secco totale: 19,8 g/L

