



Roero Arneis Docg

VITIGNO: Arneis 100% con allevamento a Guyot.

AFFINAMENTO: Botti in acciaio.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5%

VENDEMMIA: manuale, metà settembre.

ALLA VISTA: Giallo tenue con riflessi verdognoli.

ALL'OLFATTO: dominanti i profumi floreali, erba secca, miele e banana.

AL GUSTO: fruttato, morbido, pieno e persistente. Piacevole nota di agrumi. Amarognolo se molto giovane.

NOTE

Il vitigno Arneis nasce sulle colline della sinistra del fiume Tanaro ed è oggi il vitigno più tipico e rappresentativo delle colline del Roero. Produce grappoli piccoli e compatti che nei terreni sabbiosi e calcarei esprime il massimo delle sue potenzialità soprattutto nelle annate più secche.

L'uva, raccolta solo nelle ore più fresche del mattino, viene trattata con grande delicatezza e fatta fermentare a temperatura controllata.

Servire a 8-10 °C.

