

ROERO ARNEIS

“Passionale, ricco e complesso”

Vino giovane, fresco ed elegante, dal colore giallo paglierino di media intensità. Assemblaggio di diversi vigneti con caratteristiche diverse, coltivati con gouyot ad archetto basso.

Tipo di uva: 100% Arneis

Appellazione: DOCG

Tipo di vino: vino bianco secco

Area di coltivazione: Canale (CN)

Resa media annuale: Kg 8.000 di uva per Ha.

Vinificazione: Vinificazione in bianco, dopo la vinificazione viene lasciato maturare dentro vasche d'acciaio ancora a contatto con le fecce, che vengono periodicamente rimescolate ed arieggiate, fino all'imbottigliamento che si prevede in primavera. Dopo l'imbottigliamento viene lasciato riposare per circa un mese prima della commercializzazione.

Caratteristiche: Profumo fresco fruttato, con sentori di fiori di pesco e acacia, di nocciola e fiori gialli. Gusto morbido e gradevole, persistente al palato con tipica nota amarognola al finale.

Abbinamenti: Splendido accompagnamento per antipasti e primi piatti di primavera, omelette con erbe di campo, torte salate, verdure, piatti a base di pesce. Ottimo anche come aperitivo.

Temperatura di servizio: Circa 10 - 12 °C

Gradazione alcolica: Gr.14% (a seconda dell'annata)

Acidità: 5,5 g / l (a seconda dell'annata)

Zuccheri residui: 2 g / l (a seconda dell'annata)

