

Roero Arneis

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



Vitigno	Arneis 100%
Terreno	Sabbioso mediamente calcareo
Esposizione/Altitudine	Est da 250 a 340 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità dell'impianto/Resa per ha	4.500-5.000 viti/70 ql
Vendemmia	Manuale in cassette
Vinificazione	Pressatura soffice; fermentazione a bassa temperatura dopo crio-macerazione
Maturazione	In serbatoi di acciaio a 5-7°C
Colore	Giallo paglierino con riflessi verdognoli
Profumo	Freschissimo, fruttato e floreale con reminiscenze di mela verde
Gusto	Asciutto, delicato ma pieno con piacevole retrogusto amarognolo
Degustazione	8-10°C
Abbinamenti	Antipasti, pesce e formaggi freschi
Gradazione alcolica	13-13,5% Vol
Bottiglie annue	12.000
Longevità/Conservazione	2-3 anni/14-15°C

<i>Variety</i>	<i>Arneis 100%</i>
<i>Soil</i>	<i>Sandy, medium calcareous</i>
<i>Exposure/Altitude</i>	<i>East from 250 to 340 m a.s.l.</i>
<i>Training system</i>	<i>Guyot</i>
<i>Density per ha/Yield</i>	<i>4.500-5.000 vines/7 tons</i>
<i>Harvest</i>	<i>Manual picking in crates</i>
<i>Winemaking</i>	<i>Soft pressing, after crio-maceration, fermentation at low temperature</i>
<i>Aging</i>	<i>In steel vats at 5-7°C</i>
<i>Colour</i>	<i>Straw yellow with greenish reflections</i>
<i>Bouquet</i>	<i>Very fresh, fruity and floral with reminiscences of green apple</i>
<i>Taste</i>	<i>Dry, delicate but full with a pleasant bitterish aftertaste</i>
<i>Tasting</i>	<i>8-10°C</i>
<i>Pairing</i>	<i>Starters, fish dishes and fresh cheeses</i>
<i>Alcohol</i>	<i>13% vol</i>
<i>Bottles per year</i>	<i>12.000</i>
<i>Longevity/Storage</i>	<i>2-3 years/14-15°C</i>

0,75 L



vaudanogaggie
Cisterna d'asti