

ROERO ARNEIS DOCG



Classificazione: Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Varietà del vino: Arneis

Comune di produzione: Castagnito nel Roero

Esposizione: Sud-est

Altitudine (s.l.m.): 350 mt

Terreno: Argilloso con marne sabbiose.

Sistema di allevamento: Controspalliera con potatura a gujot.

Eta del vigneto (anni): 15

Densità dei ceppi: 10.000 mq / 5.000 ceppi

Resa per ettaro: 100 q/l uva

Lavorazione: Pigia-diraspatura, macerato a freddo, soffice pressatura, fermentazione con temperatura controllata, batonnage in vasca di acciaio.

Maturazione: Vasche di acciaio

Grado Alcolico: 13 % Vol

Acidità: 5,4 ml/l

Caratteristiche: Colore giallo paglierino tenue. Profumo delicato con sentori erbacei. Sapore gradevole, armonioso, pieno, con vena acidula e retrogusto amarognolo.

Temperatura di servizio: 6-8 °C

Abbinamento consigliato: Ottimo come aperitivo, con antipasti di pesce o crostacei.