



## 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 guyot.

**Eta del vigneto (anni):** 15

**Densità dei ceppi:** 10.000 mq / 5.000 ceppi

**Resa per ettaro:** 100 ql 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.