



# ROERO ARNEIS RISERVA DOCG IL SOLE DEI TEMPI



Varietà del vino: 100% Arneis Docg

Comune di produzione: Castagnito (CN)

Terreno: Marne di calcare e argillose con stratificazioni sabbiose

Sistema di allevamento: Controspalliera con potatura a guyot

Resa per ettaro: 70 ql.

Prima raccolta anticipata 50 ql.

Seconda raccolta stramatura 20 ql.

Lavorazione: Unico vigneto, 2 raccolte in tempi diversi. La prima anticipata, con fermentazione in acciaio. La seconda lasciata per più tempo nel vigneto, 30/40 giorni

Affinamento: I due vini vengono assemblati e Lasciati in vasche di acciaio a maturare

Grado alcolico: 14% Vol.

Caratteristiche: Profumo armonico, con sentori di frutti verdi, che cambiano in frutti esotici dolci con l'innalzamento della temperatura.

Gusto pieno, con gradevole vena acidula e retrogusto dolce.

Abbinamento consigliato: Formaggi, primi a base di crostacei, secondi importanti di pesce