

# Roero Arneis DOCG Bricco Delle Ciliegie

## Arneis

Nasce dai vigneti più alti di tutta la denominazione Roero Arneis: 390 metri. Dalla cima di questo bricco si vedono il Monviso e il Monte Rosa. Qui vigne di 40 anni traggono il loro nutrimento da un terroir dominato dalla sabbia, intervallata da argilla e calcare.

Matura in acciaio per 7 mesi sulle fecce fini per la maggior parte della massa, e per una piccola parte in barrique di rovere.

Grazie al terreno particolarissimo di questa collina -unico nel panorama dell'Arneis- gli aromi floreali caratteristici del vitigno si intrecciano con sentori minerali e marini, memoria del suolo sabbioso che milioni di anni fa era mare. Profumi di gelsomino, mela, pesca bianca, fiori d'arancia e d'acacia convivono con note balsamiche di anice e menta.

In bocca, mineralità intensa, quasi salata, bella freschezza e tanta persistenza.

### TERRENO

sabbioso con vene argillose, calcareo (60% sabbia, 15% limo, 25% argilla)

### ALTITUDINE

340 – 370 m s.l.m.

### ESPOSIZIONE

est – sud

### AFFINAMENTO

in acciaio 7 mesi, 5% barrique francese non tostata