



VITIGNO:

ARNEIS: 100%

GRADO ALCOLICO:

13% VOL

ROERO ARNEIS

Roero Arneis DOCG

ZONA DI PRODUZIONE:

Le uve provengono da vigneti posti sulle ripide colline del Roero caratterizzate da terreni prevalentemente calcareo silicei, particolarmente ricchi di sabbie quarzose e argille finissime mescolate a stati sottili e friabili di arenaria. Su questi suoli, soffici e permeabili, che apportano abbondanza di oligoelementi garantendo contemporaneamente un'immediata espressione del bouquet, il vitigno Arneis trova le condizioni ideali per l'espressione di profumi freschi e fragranti.

COLTIVAZIONE DEL VIGNETO:

Le viti sono allevate a controspalliera col sistema Guyot, su colline molto ripide e scoscese, di forte pendenza.

VINIFICAZIONE:

L'uva, raccolta esclusivamente a mano, giunge in cantina integra e viene rapidamente diraspata e pigiata. Una pressatura delicata permette di estrarre dalla buccia e dalla zona più esterna dell'acino solo le frazioni più nobili ed aromatiche. Il mosto ottenuto viene posto a fermentare in purezza in vasche di acciaio termocondizionate ad una temperatura di 13 - 14° C. La lenta fermentazione permette di sviluppare appieno i profumi freschi e fragranti tipici del vitigno. Il vino viene poi conservato in vasche di acciaio a bassa temperatura, in presenza dei suoi lieviti di fermentazione: questo, oltre a preservare al meglio la freschezza del vino, lo rende più longevo, capace di evolvere dopo la stappatura e ancora nel bicchiere.

CARATTERI ORGANOLETTICI:

Il colore è paglierino tenue, a volte con un pallido accenno color oro antico. Il profumo è fruttato, con netto sentore di fiori d'acacia, mela renetta, pesca e nocciola verde. Il sapore è fresco, fragrante, delicatamente minerale.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Si accosta tradizionalmente ad antipasti delicati ma dai sapori intensi come il vitello tonnato, il flan, le paste con verdure, le insalate di riso, carni bianche in umido, bollite o al forno. È ideale compagno per il pesce crudo o marinato.