

  
dal 1956 Produttori nel Roero

## Roero Arneis

Denominazione di Origine Controllata  
e Garantita



**Vitigno:** Arneis 100%

**Posizione vigneti:** Canale d'Alba

**Terreno:** argilloso calcareo

**Vendemmia:** inizio Settembre

**Vinificazione:** Acciaio

**Formato:** 75 cl.

**Temperatura di degustazione:** 12-13°C

**Vinificazione:** dopo una attenta valutazione per stabilire l'esatta epoca di vendemmia che concili i valori ottimali di zuccheri e acidi, l'uva viene raccolta manualmente. La vinificazione seguita è molto particolare, perché si applica il concetto della macerazione tra buccia e mosto anche per un vino bianco. In questo modo otteniamo un arricchimento del vino per quanto riguarda i profumi e la struttura, con la garanzia di un'ottima longevità.

Tutte le lavorazioni effettuate dalla raccolta dell'uva alla macerazione sono svolte a freddo per evitare di estrarre troppa materia colorante, da qui il nome di criomacerazione. Per le successive operazioni il vino sosta esclusivamente in vasche di acciaio.

**Profilo sensoriale:** il profumo è molto intenso e persistente, con sentori di albicocca e mela, con note finali di camomilla. In bocca il vino si presenta sapido, di buona struttura ed armonico.

Accompagna egregiamente antipasti, primi a base di pasta e risotti, piatti della cucina marinara.

