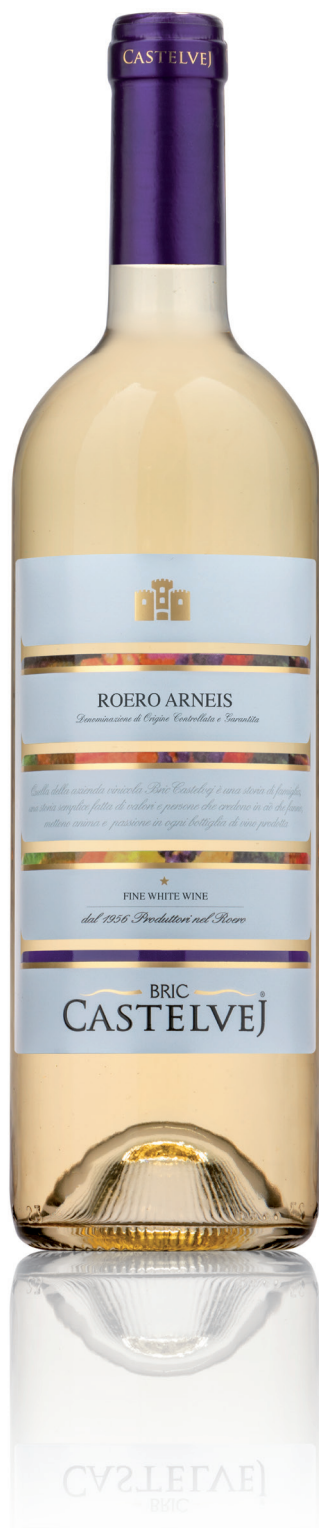



dal 1956 Produttori nel Roero

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.

