

Roero Arneis D.O.C.G.

METODO CLASSICO

SOELI'



VINEGNETO

- **Vitigno:** Arneis
- **Zona di produzione:** ROERO
- **Comuni:** Monteu Roero
Veza d'Alba
- **Suolo:** Sabbioso
- **Altitudine:** 230/250 metri
- **Età edia dei vigneti:** 20 anni

VINIFICAZIONE

- **Fermentazione:**
Fermentazione in acciaio a temperatura controllata di circa 17-18°C per 10/15 giorni in vasca di acciaio.
- **Affinamento:**
Vasca di acciaio, "sur lies" e "batonnage" per almeno 3 mesi
- **Tiraggio:**
Marzo-aprile dell'anno successivo alla vendemmia
- **Rifermentazione in bottiglia:**
24 mesi "sur lies"
- **Tipologia:**
Brut
- **Lifetime:**
10 anni

PROFILO ORGANOLETTICO

Perlage fine e persistenti, colore giallo paglierino. Al palato fresco con buona acidità, note che ricordano la crosta di pane. Finale fine e secco.

Temperatura di servizio: 8-10°C

Formati disponibili: 0.75 l, 1.50 l