

Roero Arneis D.O.C.G.



VIGNETO

- **Vitigno:** Arneis
- **Zona di produzione:** Roero
- **Comuni:** Monteu Roero
Veza D'Alba
- **Suolo:** principalmente sabbioso
- **Altitudine:** 230/250 metri
- **Età media dei vigneti:** 20 anni

VINIFICAZIONE

- **Fermentazione:**
Fermentazione a temperatura controllata di circa 17-18°C per 10/15 giorni in vasca di acciaio.
- **Affinamento:**
Vasca di acciaio e bottiglia per circa due mesi.
- **Conservazione:**
conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano dalla luce con una temperatura pressoché costante; lifetime 4/5 anni.

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore giallo paglierino intenso, al naso note fruttate e floreali, spiccano i fiori bianchi e i frutti tropicali. In bocca fresco e minerale, tipico dell'Arneis cresciuto sulle sabbie del Roero.

Temperatura di servizio: 8-10°C

Formati disponibili: 0.75 l, 1.50 l