

Roero Arneis D.O.C.G.

Riserva Sant'Anna



VIGNETO

- **Vitigno:** Arneis
- **Zona di produzione:** ROERO
- **Comuni:** Monteu Roero
- **MGA :** Sant'Anna
- **Suolo:** Sabbioso
- **Altitudine:** 230/250 metri
- **Età media dei vigneti:** 40 anni

VINIFICAZIONE

- **Fermentazione:**
Fermentazione a temperatura controllata di circa 17-18°C per 10/15 giorni in vasca di acciaio.
- **Affinamento:**
Vasca di acciaio, "sur lies" e "battonage" per almeno 6 mesi, in seguito affinamento in bottiglia per 10/12 mesi per un totale di circa 16 mesi.
- **Conservazione:**
conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano dalla luce con una temperatura pressoché costante; lifetime 8/10 anni.

PROFILO ORGANOLETTICO

Giallo paglierino molto intenso, al naso presenta note di fiori bianchi e frutti tropicali. In bocca ha un attacco deciso e molto persistente, con un finale sapido e minerale dato dalla longevità dei vigneti e dei terreni sabbiosi del Roero.

Temperatura di servizio: 14/16°C

Formati disponibili: 0.75 l, 1.50 l