

CASCINA
LANZAROTTI
1883

I TERROIR

Soeli

ROERO ARNEIS
docg

Metodo Classico

Extra Brut

VIGNETO

Vitigno: Arneis.

Zona di produzione: Roero. 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, "sur lies" e "battonage" per almeno 3 mesi.

Tiraggio: Marzo-aprile dell'anno successivo alla vendemmia.

Rifermentazione in bottiglia: 30 mesi "sur lies".

Conservazione: Conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano dalla luce con una temperatura pressoché costante; lifetime 10/12 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: 14/16°C.

Formati disponibili: 0,75 l, 1,50 l.



Az. Agr. CASCINA LANZAROTTI s.s.a.
cascinalanzarotti.it

Frazione Sant'Anna Ferreri, 18, 12040 Monteu Roero CN - Italia
P.I: 00711650044 SDI: 5W4A8J1

Tel: +39 0173 978127 info@cascinalanzarotti.it