



| ROERO ARNEIS | |
|---------------------------------|---|
| Denominazione: | DOC (Denominazione di Origine Controllata) |
| Tipologia: | Bianco semi-aromatico. |
| Zona di produzione: | Piemonte, nelle Langhe. |
| Terreno: | Collinare argilloso e calcareo. |
| Uve: | Arneis al 100% |
| Raccolta: | Fine Settembre |
| Alcol: | 13% Vol. |
| Temperatura di servizio: | 12°C - 14°C |
| Resa per ettaro: | 70 quintali di uva |
| Bottiglie prodotte: | 4000 |
| Vinificazione: | Diraspatura e pigiatura delle uve, macerazione a 2-4°C per 24 ore, svinatura, fermentazione a 14°C, affinamento sulle fecce, imbottigliamento, confezionamento. |
| Maturazione: | Circa 6 mesi in acciaio sulle fecce di fermentazione. |
| Affinamento: | 1 mese in bottiglia prima della commercializzazione. |
| Colore: | Giallo paglierino con riflessi dorati. |
| Profumo: | Aromatico ma elegante, con sentori di mela, vaniglia e frutti esotici. |
| Sapore: | Molto equilibrato, morbido e persistente. |
| Abbinamento: | Pesce di mare e crostacei anche con formaggi freschi e primi piatti. |
| Conservazione: | Al buio, in bottiglia coricata a 10°C - 12°C con 75% di umidità'. |
| Note: | Vino molto elegante, con bassa acidità, ottimo nei primi 2 anni. |
| Prezzo in enoteca: | 10€ |