



TECNICA DI PRODUZIONE

I vigneti di Arneis per questa selezione sono coltivati su terreni sciolti che, con forte presenza di silice ed il particolare microclima, danno origine a vini profumati ed eleganti.

Alla vendemmia manuale segue breve macerazione a freddo con pressatura soffice. La successiva fermentazione in purezza della durata di circa 10 giorni viene effettuata alla temperatura controllata di 16-18 °C.

Ultima importante fase per questo vino è un breve periodo di affinamento in bottiglia al fine di svilupparne la struttura e la piacevolezza dei profumi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino chiaro.

Profumo: complesso e intenso, con note di vaniglia, cipria e zucchero filato.

Sapore: fresco ed elegante. Il finale presenta note di pesca e miele.

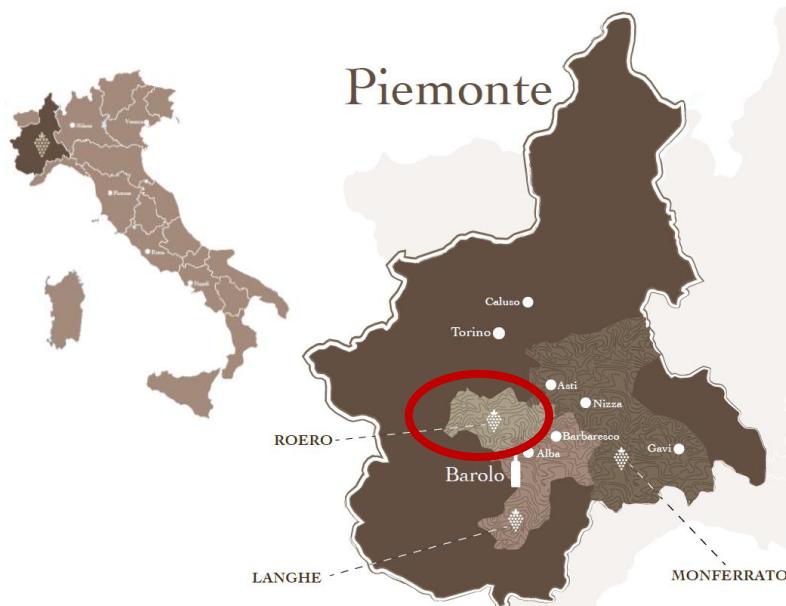
DATI INFORMATIVI

Vitigno: Arneis

Gradazione alcolica: 13.50 % vol.

Denominazione: Roero Arneis DOCG

Maturazione: sui lieviti, in acciaio.



VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Villata 2024

Roero Arneis DOCG



JAMESSUCKLING.COM 

92

This is an intense wine with toasty aromas of sage, pears and stone fruit such as white peaches. Lightbodied and savory on the palate, with bright flavors and a crisp finish.

Villata®

ROERO ARNEIS

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA