



TECNICA DI PRODUZIONE

I vigneti di Arneis per questa selezione sono coltivati nel cuore del Roero a sinistra del fiume Tanaro. I terreni sciolti 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, crema Bavarese e miele con nocciole.

DATI INFORMATIVI

Vitigno: Arneis

Gradazione alcolica: 13.0 % vol.

Denominazione: Roero Arneis DOCG

Maturazione: sui lieviti, in acciaio

Area di coltivazione: Roero

