

ROERO ARNEIS

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Scheda Tecnica

A Guarene, nei vigneti situati su terreni soprattutto calcarei e argillosi, con bella esposizione, viene coltivato l'Arneis, il vitigno a frutto bianco caratteristico del Roero. Dai vari vigneti di Arneis nasce questo delicato vino bianco DOCG.

VARIETÀ:	100% Arneis
VIGNETO DI PRODUZIONE:	“cortine” - Guarene “croera” - Castagnito
ESPOSIZIONE:	Sud - Sud Ovest
QUOTA ALTIMETRICA:	220 - 320 m
TERRENO:	calcereo e argilloso
ETÀ VIGNETO:	20 - 35 anni
DENSITÀ IMPIANTO:	4000 piante/ha
VIGNETO DI PRODUZIONE:	resa uva
RESA UVA:	80 quintali per ettaro

VINIFICAZIONE: l'uva appena raccolta viene rapidamente diraspata, pigiata e refrigerata. Dopo 48 ore di macerazione viene effettuata una pressatura soffice e il mosto viene fatto fermentare spontaneamente con lieviti naturali in vasche d'acciaio.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA:	non svolta
MATURAZIONE:	4 mesi in vasche d'acciaio
AFFINAMENTO:	in bottiglia a temperatura controllata a 18 °C
GRADO ALCOLICO:	13% - 13,5%
COLORE:	giallo pagliarino intenso con brillanti flessi verdolini

PROFUMO: i profumi ricordano le note di frutta a polpa gialla con predominanza di note di pesca, frutti tropicali, fiori di acacia.

SAPORE: in bocca ha un attacco morbido persistente.

TEMPERATURE DI SERVIZIO: 11 °C

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: ottimo come aperitivo, accompagna egregiamente gli antipasti e i primi piatti.



pQlin.
Vini delle Langhe e Roero