

ROERO ARNEIS

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

CORTINE

Scheda Tecnica

Presenza secolare sulle rive sinistre del fiume Tanaro dove le colline si caratterizzano per un perfetto equilibrio tra suoli calcarei e argillosi. Le uve del vitigno Arneis sono state nobilitate per fregarci di un grande vino bianco DOCG dalla forte personalità.

VARIETÀ:	100% Arneis
VIGNETO DI PRODUZIONE:	“cortine” - Guarene
ESPOSIZIONE:	Sud - Sud Ovest
QUOTA ALTIMETRICA:	220 - 320 m
TERRENO:	calcereo e argilloso
ETÀ VIGNETO:	20 - 35 anni
DENSITÀ IMPIANTO:	4500 piante/ha
VIGNETO DI PRODUZIONE:	resa uva
RESA UVA:	80 quintali per ettaro

VINIFICAZIONE: l'uva appena raccolta viene diraspata e pigiata. Dopo 48 ore di macerazione intorno ai 4 °C, viene effettuata una pressatura soffice e il mosto viene fatto fermentare spontaneamente con lieviti naturali in barriques di rovere francese usate.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: non svolta

MATURAZIONE: 8 mesi in barriques di rovere francese usate a contatto delle fecce fini di fermentazione

AFFINAMENTO: in bottiglia a temperatura controllata a 18 °C

GRADO ALCOLICO: 13% - 13,5%

COLORE: giallo pagliarino intenso con brillanti riflessi 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