



Roero Arneis DOCG

VIGNETO di 15 anni situato nella zona di Montà d'Alba.

TERRENO argilloso con marne sabbiose

ESPOSIZIONE sud, sud-ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO guyot classico

PRODUZIONE max 90 q.li/ha

VINIFICAZIONE condotta in vasche d'acciaio con batonnage, pigia-diraspatura prima e macerazione a freddo poi, soffice pressatura e fermentazione in purezza per circa 10 giorni con temperatura controllata di 16/18°.

INVECCHIAMENTO in bottiglia per un minimo di 3 mesi dopo la fermentazione in acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE vino fresco, ampio, con sentori di fiori e mela verde al naso. In bocca si presenta secco, con sfumature di sapidità, ma allo stesso tempo armonico con piacevoli note erbacee. Caratterizzato dal tipico colore giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli.