

ROERO ARNEIS DOCG



VITIGNO:
ARNEIS 100%

GRADAZIONE ALCOLICA:
14% VOL

ZONA DI PRODUZIONE:

Le uve provengono da vigneti posti sulle ripide colline del Roero caratterizzate da terreni prevalentemente calcareo-silicei, particolarmente ricchi di sabbie quarzose e argille finissime mescolate a stati sottili e friabili di arenaria. Questi suoli, soffici e permeabili, apportano abbondanza di oligoelementi garantendo un'immediata espressione del bouquet. Qui il vitigno Arneis trova le condizioni ideali per l'espressione di profumi freschi e fragranti.

VINIFICAZIONE:

L'uva, raccolta esclusivamente a mano, giunge in cantina integra e viene rapidamente diraspata, pigiata e raffreddata. Una pressatura delicata permette di estrarre dalla buccia e dalla zona più esterna dell'acino solo le frazioni più nobili ed aromatiche. Il mosto ottenuto viene posto a fermentare in purezza in vasche di acciaio termo-condizionate ad una temperatura di 13 - 14° C.

La lenta fermentazione permette di sviluppare a pieno i profumi freschi e fragranti tipici del vitigno. Il vino viene poi conservato in vasche di acciaio a bassa temperatura, in presenza dei suoi lieviti di fermentazione: questo, oltre a preservare al meglio la freschezza del vino, lo rende più longevo e capace di evolvere dopo la stappatura e ancora nel bicchiere.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Il colore è paglierino tenue, a volte con un pallido accenno color oro antico. Il profumo è fruttato, con netto sentore di fiori d'acacia, mela renetta, pesca e nocciola verde. Il sapore è fresco, fragrante, delicatamente minerale.