

Vino docg ROERO ARNEIS

SCHEDA TECNICA

VARIETA' UVA: Arneis

TERRENO: Sciolto e tendenzialmente sabbioso.

PERIODO DI RACCOLTA: Prima decade di settembre.

VINIFICAZIONE: In bianco: le uve vengono caricate intere nella pressa pneumatica e la sola frazione liquida viene avviata alla fermentazione alcolica a temperatura controllata di 17°C previa addizione di lieviti selezionati. Prendiamo solo il primo 45/50% del mosto potenziale per questo Roero Arneis, il rimanente 25% della resa uva mosto viene separato e destinato a Vino da Tavola.

INVECCHIAMENTO: Non previsto, ma data la buona struttura del vino resiste fino a due, tre anni.

CONSERVAZIONE: Bottiglia coricata e al riparo dalla luce in ambiente fresco ed a temperatura costante.

COLORE: Giallo paglierino più o meno carico con possibili sfumature verdoline.

PROFUMO: Intenso, florale, di frutta, in particolare di pera, caratteristico.

SAPORE: Piacevolmente acidulo, rotondo ed armonico, di gradevole persistenza, saporido e secco.

GRADAZIONE: 14% vol.

ABBINAMENTO: Piatti delicati, antipasti in genere e pesce in particolare, risotti e carni bianche.

TEMPERATURA: 8/10 °C.



TECHNICAL DATA

GRAPE' VARIETY: Arneis

TYPE OF SOIL: loose and basically sandy.

HARVESTING PERIOD: the first ten days of September.

VINIFICATION: the grapes are loaded whole in the pneumatic press and only the liquid fraction is started to the alcoholic fermentation, at a checked temperature of 17 °C previous addition of yeasts selected.

AGING: not provided; however, given its good structure, it can stand until one or two years.

PRESERVATION: lain down bottle and far from light, in a well-sheltered environment and at a even temperature.

COLOR: pale yellow, more or less strong, with possible green shades.

AROMA: Intense, floral, of fruit, in particular of pear, characteristic.

TASTE: Pleasantly vinegary, round and harmonic, of pleasant persistence; savory and dry.

ALCOHOLIC GRADE: 14% vol.

PAIRING: dinty dish, appetizers and fish particularly, rice and white meats.

SERVICE TEMPERATURE: 8/10 °C.