



SANROMÈ® TERRE ALFIERI DOCG ARNEIS

“San Romè”, San Remigio, nelle credenze contadine protegge i vigneti, amorevolmente curati dalle mani dell’uomo, rendendo la natura docile ma vigorosa.



DENOMINAZIONE Terre Alfieri Docg Arneis

VITIGNO Arneis

ESTENSIONE E COMUNE 4,87 ettari, Cisterna d’Asti

SUOLO Sabbioso e calcareo

DENSITÀ 4.280 ceppi/ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot

EPOCA VENDEMMIALE I decade di Settembre

CONCIMI Letame e sovescio

TRATTAMENTI Rame e zolfo

PRATICHE IN VIGNA Inerbimento

PRESSATURA Soffice, segue macerazione a freddo 10-12 h

FERMENTAZIONE 12-15 giorni

in vasche termocontrollate a 15°C

AFFINAMENTO 4 mesi in acciaio sur-lie

ANALISI ORGANOLETTICA Il colore è giallo brillante, i profumi freschi e minerali richiamano note di pesca bianca, agrumi e pompelmo. Al palato colpisce la freschezza e la leggera sapidità. Si riconosce nel retrogusto una leggera nota mandorlata tipica del vitigno.

ABBINAMENTI Aperitivi, piatti a base di pesce, cucina vegetariana.

