

# ROERO ARNEIS

**DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE CONTROLLATA  
E GARANTITA**



## **VITIGNO**

100% Arneis.

## **COMUNE DEI VIGNETI**

Castellinaldo. Provincia di Cuneo.

## **ETÀ MEDIA DELLE PIANTE**

Variabile, dai 15 ai 40 anni.

## **ESPOSIZIONE DEL VIGNETO**

Variabile, con prevalenza ai quadranti a Sud.

## **TERRENO/SUOLO**

Suoli ricchi di marne argillose e sabbie calcaree.

## **RESA PER ETTARO**

100 quintali per ettaro.

## **METODO DI VINIFICAZIONE**

Le migliori uve di Cortese provenienti dai nostri vigneti vengono selezionate e conferite in cantina a maturazione ottimale. Segue una tradizionale vinificazione in bianco con pressatura soffice. Il mosto fiore così ottenuto viene posto in fermentazione in acciaio con lieviti selezionati a temperatura controllata. Basso solfitaggio totale.

## **SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Guyot. Cura del vigneto a bassa resa per ettaro, con pulizia frequente, potature al verde, diradamenti ed il minimo dei trattamenti chimici necessari. La vendemmia avviene manualmente, nel mese di fine Agosto, inizio Settembre.

## **AFFINAMENTO**

viene effettuato in acciaio per 4-5 mesi a bassa temperatura. Dopo una successiva stabilizzazione a freddo viene messo in bottiglia.

## **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Si presenta fermo, di colore giallo paglierino chiaro brillante con delicate note di biancospino, acacia, mela e mandorla dolce. La sensazione gustativa è elegante e morbido, di buona freschezza e sapidità, lungo e appagante, con note finali balsamiche.

## **ABBINAMENTO**

Ottimo per accompagnare antipasti, primi leggeri, pesce e frutti di mare, formaggi di capra, melanzane alla parmigiana.

## **TEMPERATURA METODO DI CONSERVAZIONE**

Conservare in luogo fresco, umido e ombreggiato in posizione orizzontale a 15° C circa.

ROERO ARNEIS  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

San  
Matteo  
VINEYARDS



---

**GRAPE VARIETY**

100% Arneis.

---

**VINEYARDS IN**

Castellinaldo. Province of Cuneo.

---

**AVERAGE VINE AGE**

Between 15 and 40 years.

---

**VINEYARD EXPOSURE**

Mostly South-facing.

---

**SOIL TYPE**

Mainly sandy marl and sandy loam soil.

---

**YIELD**

100 quintals per hectare.

---

**VINIFICATION**

Selected Cortese grapes from our best vineyards are transported to the cellar when correct level of ripeness is reached. Then the grapes follow a traditional white wine-making process. The free-run juice is fermented at controlled temperatures in stainless steel vats with selected yeasts. Sulphur dioxide additions are kept low.

---

**TRAINING SYSTEM**

Guyot-pruned. Low yield per hectare. Attentive canopy management via green pruning and selective thinning; minimal chemical treatments. Grapes are hand-picked in August or September.

---

**AGEING**

In steel tanks for 4-5 months at low temperature. After a cold stabilization the wine is bottled.

---

**ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**

A still wine with a bright straw-yellow gleam, with delicate notes of hawthorn, acacia, apple and sweet almond. Elegant, soft and fulfilling, with a long finish and with balsamic hints.

---

**PAIRINGS**

Excellent with starters, light first courses of fish and seafood, with goat cheese and even with "Eggplant Parmigiana".

---

**TEMPERATURE AND STORAGE**

The wine should be stored horizontally in a cool (about 15 °C) damp environment, away from direct sunlight.

**GRADAZIONE ALCOOLICA  
ALCOHOL BY VOLUME**

13%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO  
SERVING TEMPERATURE**

10° C

