



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 Arneis 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.





GRAPE VARIETY

100% Arneis.

VINEYARDS IN

Castellinaldo. Provincie 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 Arneis 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

