

ROERO ARNEIS DOCG RISERVA



UN'ALTRA INTERPRETAZIONE DEL ROERO ARNEIS che è nata dalla consapevolezza del **POTENZIALE DI AFFINAMENTO** nel tempo che ha questo **VITIGNO E** grazie alla nuova opportunità del disciplinare di produzione che ha permesso la **POSSIBILITÀ DI USCIRE** sul mercato **CON LA TIPOLOGIA RISERVA.**

FONDAMENTALE PER LA PRODUZIONE di un vino che esalti la mineralità **È LA VIGNA E I NOSTRI VIGNETI RICCA DI SABBIA** sanno esaltare in modo unico questa caratteristica.

La **VINIFICAZIONE** è a temperatura controllata intorno ai **16 GRADI** e il suo **AFFINAMENTO** avviene parte **IN LEGNO** e parti **IN ACCIAIO SUI PROPRI LIEVITI** per un periodo variabile. Il Roero Arneis Docg Riserva viene poi **IMBOTTIGLIATO E RIPOSA** in alcuni mesi **PRIMA DI ESSERE COMMERCIALIZZATO.**

Alla vista si presenta con un **COLOR PAGLIERINO INTENSO**, offrendo al naso una **COMPLESSITÀ RICCA DI NOTE FRUTTATE** che vanno dagli **AGRUMI** e accenni di **ERBE AROMATICHE E MINERALI.** Il **PALATO** ripercorre le sensazioni che abbiamo avuto in precedenza, **RICCO, SONTUOSO E ELEGANTE.**



VITIGNI:	Arneis
TERRENO:	sabbioso argilloso
ALTITUDINE:	300 m s.l.m.
ESPOSIZIONE:	ovest
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot
N° CEPPI PER ETTARO:	4000
RESA IN VINO PER ETTARO:	70 hl
VENDEMMIA:	prima metà di settembre
VINIFICAZIONE:	tradizionale
AFFINAMENTO:	acciaio e legno
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:	6 mesi
GRADAZIONE:	13 - 13,5 %
ZUCCHERI:	2 g/l
ESTRATTO:	22 - 24 g/l
PH:	3,2 - 3,3
ACIDITÀ:	5,3 - 5,5 g/l

ABBINAMENTI

Il Roero Arneis docg Riserva ben si adatta a piatti di pesce, ai primi ai formaggi e per chi ama i piacevoli e intriganti contrasti anche con piatti di carne rossa.