

# 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.**



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