

## Roero Arneis DOCG



**Denominazione:** Roero Arneis DOCG

**Vitigno:** Arneis 100%

**Terreni:** ricchi di sabbia e argilla

**Area di produzione:** Canale

**Tempo di vendemmia:** Settembre.

**Vendemmia:** manuale con selezione dell'uva in vigneto.

**Tempi di fermentazione:** pressatura soffice, fermentazione in acciaio per 40 giorni ad una temperatura controllata di 15-17° C (21° C nei giorni finali); quindi lasciato a maturare sulle proprie fecce.

**Affinamento in cantina:** 6 mesi in acciaio prima dell'imbottigliamento.

**Affinamento in bottiglia:** 2 mesi prima della messa in commercio.

**Colore:** giallo paglierino con intensi riflessi verdognoli.

**Olfatto:** bouquet fruttato con note di albicocche e frutti bianchi.

**Gusto:** all'assaggio intenso, pieno con un finale piacevolmente dolce-salato.

**Abbinamento:** aperitivi e antipasti di pesce.