

Roero Arneis DOCG



Bezeichnung: Roero Arneis DOCG

Rebsorte: Arneis 100%

Böden: Sand- und Lehmböden

Produktionsgebiet: Canale

Leseperiode: September.

Lese: händisch mit Traubenauswahl im Weinberg.

Gärungszeiten und Vinifikation: sanftes Pressen, Gärung inahltanks für 40 Tage bei einer kontrollierten Temperatur von 15-17°C (21°C in den letzten Tagen); weitere Reifung auf eigenen Hefen.

Ausbau im Keller: 6 Monate in Stahl tanks vor dem Abfüllen.

Ausbau in der Flasche: 2 Monate

Servier vorschläge: als Aperitif und zu Fischvorspeisen.

Serviertemperatur: 10° - 12°

Alkoholgehalt: variabel von 12 bis 13,50% Vol, je nach Jahrgang.

Er besitzt eine strohgelbe Farbe mit leicht grünlichen Reflexen; fruchtiges, breites und durchdringendes Bukett mit einem Hauch von exotischen Früchten.