

## Libero m'incontrerai

**Vitigno:** Arneis

**Regione:** Piemonte

**Denominazione:** Roero Arneis DOCG

**Tipologia vino:** bianco fermo secco

**Esposizione:** sud est, uve proveniente da una collina chiamata il "Bric du Luss"

**Terreno:** arenario, rocce sedimentarie di origine marina miste a calcare, argilla e sabbia.

**Altitudine:** 200 mt

**Età media:** 15 anni

**Produzione:** 80q/ha

**Vendemmia:** inizio settembre. Raccolta dell'uva fatta a mano e messa in cassette.

**Vinificazione e affinamento:** dopo la fermentazione a basse temperature, il vino nei travasi in vasche inox, non va a contatto con l'ossigeno per non disperdere gli aromi che lo caratterizzano in cantina. Il battonage dura almeno 6 mesi in base all'annata.

**Profilo organolettico:** vino bianco secco dal colore giallo paglierino caratterizzato dal profumo intenso che si sprigiona non appena il vino viene a contatto con l'ossigeno al momento dell'apertura della bottiglia. Questo vino infatti viene lavorato in completa assenza di ossigeno. Si consiglia di degustare il vino 10/15 minuti dopo aver aperto la bottiglia

**Temperatura di servizio:** 8°C

**Grado alcolico:** 13,5%vol

**Abbinamenti:** accompagna antipasti e primi piatti. Servito anche come aperitivo

**Bottiglie/cartone:** 6 bottiglie

**Dimensione cartone:** cm 23.5x34.5x20h

**Peso cartone:** 7.5 kg

**Max cartoni per pallet:** 55 o 66 scatole

**Peso lordo pallet:** per 55 scatole tot 434 kg  
per 66 scatole tot 516.5 kg

