



## Roero Arneis DOCG

**Vigneto:** Arneis

**Regione:** Piemonte

**Denominazione:** Roero Arneis DOCG

**Tipologia vino:** bianco fermo secco

**Esposizione:** sud, sud ovest, sud est

**Terreno:** arenario (calcare, argilla sabbia)

**Altitudine:** 200/300 mt

**Età media:** 15 anni

**Produzione media:** 100q / ha

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

**Vinificazione:** Fermentazione a basse temperature (fino a 13°C).

**Affinamento:** in vasche inox con battonage minimo di 3 mesi.

**Conservazione durata:** 3 anni con bottiglia coricata.

**Temperatura di servizio:** 8°C

**Grado alcolico:** 13 % vol

**Profilo organolettico:** colore giallo paglierino. Profumo con note di frutta a polpa gialla in predominanza pesca e pera unito a frutti tropicali. In bocca è morbido e persistente, con finale sapido e minerale tipico dei terreni sabbiosi del Roero.

**Abbinamenti:** può essere servito come aperitivo e accompagna ottimamente antipasti, carni bianche e pesce.

**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

