



DESTEFANIS®

VINUM GAUDIUM

V I N U
M G A U
D I U M

Roero Arneis D.O.C.G.

LIBERO

M'INCONTREAI

IL VINO DELLA GIOIA

the wine of joy

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 la 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: 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



Cantina Destefanis Federico
Corso Valpone 104 - 12043 Canale (CN) Italy
www.cantinadestefanis.com - info@cantinadestefanis.com
P.IVA 03249720040 - +39 0173 98140