

Roero Arneis D.O.C.G.

IL VINO DELLA GIOIA
the wine of joy

RADIUS

Vigneto: Arneis
Regione: Piemonte
Denominazione: Roero Arneis DOCG
Tipologia vino: bianco fermo secco
Esposizione: sud, su 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 corica-
ta.
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

