

# a

A R P A T I N

## ROERO ARNEIS DOCG

### DESCRIZIONE

Sulla sinistra del Tanaro e dai terreni più vocati del Roero alla coltivazione della vite, il vitigno Arneis ha rappresentato da secoli una presenza costante. Le uve prodotte da queste vigne regalano ogni anno un biondo Roero Arneis, che appassiona per la fragranza e la particolarità dei caratteri organolettici.

Un colore paglierino con riflessi dorati, un profumo intenso e nitido di note minerali in un sottofondo di nocciola, salvia e mela ed un sapore sapido, di buona pienezza ed armonia.

Accompagna gli aperitivi, gli antipasti ed i primi piatti delicati e tutti i piatti a base di pesce, al forno o fritti.

### SCHEDE TECNICHE

**VIGNETO:** vari nel Roero

**COMPOSIZIONE:** 100% Arneis

**EPOCA DI VENDEMMIA:** seconda decade di settembre

**VINIFICAZIONE E MATURAZIONE:** pressatura dei grappoli e fermentazione a basse temperature in vasche di acciaio. Il vino evolve per 6-8 mesi in vasche d'acciaio, segue periodo di affinamento di alcuni mesi in bottiglia coricata in cantine interrate.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13-13,5%

**COLORE:** cristallino, giallo paglierino con riflessi verdognoli

**PROFUMO:** intenso, florale e minerale, con lievi note fruttate e di nocciola, limone, salvia e mela

**SAPORE:** delicato, rispecchia le sensazioni olfattive, soprattutto minerali e leggermente sapide, armonico nel complesso.

**ABBINAMENTO:** accompagna bene tutte le portate a base di pesce, ma in generale si sposa bene con tutti i piatti delicati, che siano antipasti o primi piatti.

