

ROERO ARNEIS DOCG RISERVA

Vitigno: Arneis 100%

Zona di produzione: Monforte d'Alba

Vinificazione: diraspatura dell'uva fresca. Un quarto della massa principale macerata a freddo in pressa per 2 ore. Fermentazione in vasca di acciaio per 10 giorni circa a temperatura controllata.

Vita media del vino: Vino poliedrico che si presta ad essere bevuto "giovane" se si vuole apprezzarne la freschezza.

Dopo un invecchiamento più o meno lungo, invece, si potranno riscontrare note evolutive interessanti sia al naso che al palato.

Temperatura di Servizio: 10° C

Singolo vigneto. Solo 500 bottiglie. Prodotto solo nelle annate migliori. Ispirazione filo-francese per questo Arneis che fa solo affinamento in bottiglia.

Colore: giallo paglierino intenso con riflessi verdolini

Profumo: profondo e minerale, invitante, con sentori di frutta a polpa gialla e fiori bianchi.

Gusto: morbido e intenso, con leggera vena acidula che dona freschezza e persistenza. Interessanti le note retronasali vegetali riconducibili alla famiglia delle erbe aromatiche. Si contraddistingue per una straordinaria mineralità.

Abbinamenti: accompagna ottimamente i tipici antipasti piemontesi anche a base di carni bianche; non disdegna l'abbinamento con pesce e con primi piatti con condimenti a base di verdure o pesce. Ottimo anche per l'aperitivo.

