

Roero Arneis D.O.C.G.

IL VINO DELLA GIOIA
the wine of joy

LIBERO M'INCONTREI

Vigneto: Nebbiolo
Regione: Piemonte
Denominazione: DOCG
Tipologia vino: rosso fermo
Esposizione: sud
Terreno: arenario (calcare, argilla sabbia)
Età media: 30 anni
Altitudine: 300 mt
Produzione media: 80q/ha – 56h/ha
Vendemmia: inizio ottobre, raccolta dell'uva fatta a mano e messa in cassette.
Vinificazione: macerazione tradizionale, cappello galleggiante per circa 18 gg in vasche di cemento.
Affinamento: 15 mesi in legno, 50% botti rovere 50% barriques usate. Affinamento in bottiglia per 5 mesi conservazione e durata: bottiglia coricata, oltre 10 anni.
Profilo organolettico: colore rosso rubino intenso, al naso profumo intenso con note floreali. In bocca è morbido, armonico, lievemente tannico.
Temperatura di servizio: 16/18° c
Grado alcolico: 14% vol
Abbinamenti: eccellente con secondi piatti quali arrostiti, selvaggina, brasati e stracotti, accompagna egregiamente anche i formaggi.
BT cartone: 6 bt

