

RADIUS

Roero Arneis DOCG

Vigneto: Arneis

Regione: Piemonte

Denominazione: Roero Arneis DOCG

Tipologia vino: bianco fermo secco

Esposizione: sud, sud 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 coricata.

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

