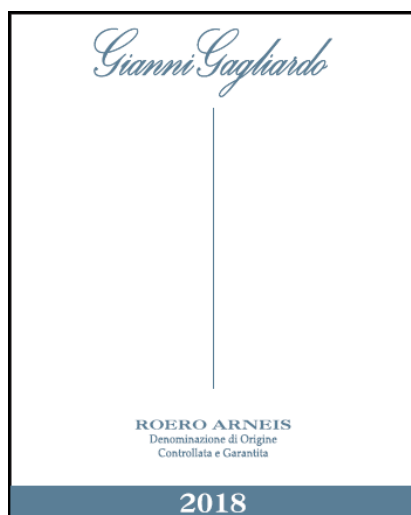




**Roero Arneis docg**  
**2018 1a VENDEMMIA**

**Descrizione annata**

L'inverno 2018 è stato lungo e ricco di piogge. Queste sono state importanti, perché hanno ristabilito l'equilibrio idrico dopo il caldo del 2017. La primavera è poi partita lentamente e solo verso metà Luglio le temperature si sono innalzate sensibilmente. Questo ha consentito un'accelerazione della maturazione, senza però anticipare la vendemmia che ha potuto beneficiare di un Settembre molto favorevole. Al contrario, il clima di Settembre ed inizio Ottobre hanno consentito di lasciare le uve sulla pianta anche qualche giorno in più dove opportuno.



**Uvaggio:** 100% Arneis – **Epoca di vendemmia:** Settembre - **Vigneti:** zona del Roero - **Macerazione:** no – **FML:** no - **Affinamento:** “sur lie” per 5 mesi prima dell’imbottigliamento

**Dati**

Alcol: 13%- Acidità totale: 5,99 gr/l – Estratto secco: 20,8 g/l

**Note di cantina**

I grappoli vengono pressati molto lentamente. Il mosto subisce una fermentazione a temperatura controllata. La malolattica non viene fatta per conservare più freschezza possibile. Durante il breve affinamento "sur lie", le fecce sono costantemente mantenute in movimento.

**Note di degustazione**

---

---

---