

**ROERO ARNEIS D.O.C.G.**

Vitigno bandiera della viticoltura roerina, protagonista della rinascita viticola di questa zona negli anni '70.

**IL VIGNETO:** si trova in una posizione particolarmente favorevole, rivolta ad ovest, dove tradizionalmente si coltiva l'arneis

**I VITIGNI:** Arneis al 100%

**ALLEVAMENTO:** guyot

**TIPOLOGIA TERRENO:** sabbioso di medio impasto

**VINIFICAZIONE:** pigiatura soffice, fermentazione a 17°C

**MATURAZIONE:** acciaio inox

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** il colore è un giallo paglierino, il profumo ricorda i fiori di campo, la camomilla, il finocchio selvatico. Al palato si presenta di buona struttura e media acidità, rotondo, persistente, leggermente abboccato. Esprime i suoi caratteri migliori nei primi anni di vita

**ABBINAMENTI:** il Roero Arneis è un piacevole aperitivo e un'ottimo compagno di antipasti

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10-12°C

**CAPACITÀ BOTTIGLIE:** 0,375 L - 0,75 L

**ROERO ARNEIS D.O.C.G.**

*It is the flagship grapevine in Roero's viticulture and the leader of the wine-growing renaissance in this area during the 1970s.*

**AREA OF PRODUCTION:** *it is located in a particularly favorable position, facing west, where arneis is traditionally grown*

**GRAPEVINE:** 100% Arneis

**VINE TRAINING SYSTEM:** guyot

**SOIL TYPE:** sandy of medium texture

**VINIFICATION:** soft pressing with fermentation at 17°C

**AGEING:** stainless steel tanks

**ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:** *it has a straw yellow colour with a wildflower, chamomile and wild fennel finish. A lingering, medium-acid, well-structured and full-rounded wine with a slightly sweet taste. It is fully appreciated in the first years from its vinification*

**FOOD PAIRINGS:** *Roero Arneis is a pleasant wine for cocktails and it combines with starters very well*

**SERVING TEMPERATURE:** 10-12°C

**BOTTLE CAPACITY:** 0.375 L - 0.75 L

