

ROERO ARNEIS DOCG “CORTINE”

In etichetta è indicata la Menzione Geografica Aggiuntiva (MeGa).
Il Roero Arneis è il vitigno principe della sponda sinistra del fiume Tanaro, zona di elezione per i suoi terreni carichi di infiltrazioni sabbiose che ne esaltano gli aromi tipici di frutta, fiori e le distintive note minerali. Le uve impiegate nella produzione del Roero Arneis derivano interamente dal vigneto Cortine, nel paese di Guarene, capace di esprimere al meglio la tipicità di questo vitigno.

Formati disponibili: 75 cl



Vigneto: Cortine

Composizione: 100% Arneis

Epoca di vendemmia: seconda decade di settembre

Vinificazione e Maturazione: pressatura dei grappoli e fermentazione a basse temperature in vasche di acciaio. Il vino evolve per 6-8 mesi in vasche d'acciaio, segue periodo di affinamento di alcuni mesi in bottiglia coricata in cantine interrate.

Gradazione alcolica: 13-13,5%

Colore: cristallino, giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: intenso, florale e minerale, con lievi note fruttate e di nocciola, limone, salvia e mela

Sapore: delicato, rispecchia le sensazioni olfattive, soprattutto minerali e leggermente sapide, armonico nel complesso.

Abbinamento: accompagna bene tutte le portate a base di pesce, ma in generale si sposa bene con tutti i piatti delicati, che siano antipasti o primi piatti.