

# ROERO ARNEIS DOCG CORTINE



In etichetta è indicata la Menzione Geografica Aggiuntiva (MeGa): Cortine. 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 3-4 mesi in vasche d'acciaio, segue periodo di affinamento di 1-2 mesi in bottiglia coricata in cantine interrato.

**Gradazione alcolica:** 13-13,5%

**Colore:** cristallino, giallo paglierino con riflessi verdognoli

**Profumo:** intenso, floreale 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.