

Roero Arneis D.o.c.g.

In dialetto piemontese Arneis significa "burbero", "scontroso". Entrambi gli aggettivi vanno bene per descrivere il carattere di questo vino esuberante che, fino agli anni '60, era conosciuto come Nebbiolo Bianco. La terra delle colline del Roero, ricca di calcare e sabbia, apporta consistenza e salinità a questo vino, la cui produzione è consentita solo nei 19 comuni della provincia di Cuneo che sorgono sulla sponda sinistra del fiume Tanaro.



Varietà: Arneis

Zona di produzione: colline del Roero

Altitudine: 250m slm

Composizione del terreno: calcareo-sabbioso

Forma di allevamento: Guyot

Esposizione: Sud / Sud-Est

Vendemmia: manuale, metà settembre



Vinificazione: fermentazione in serbatoi termocondizionati alla temperatura massima di 17°C per 20-22 giorni;

Invecchiamento: sui lieviti nobili con periodici batonage in vasche di acciaio.



Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;

Olfatto: fresco e delicato con sentori di ginestra e camomilla;

Gusto: succoso e minerale, di ottima sapidità.



Temperatura di servizio: 8-10°C

Abbinamenti consigliati: pesci e crostacei, carni bianche, frittate di verdure di stagione, antipasti e insalate estive.

Ideale anche come aperitivo. Ideale anche con la cucina giapponese.

Vino adatto ad essere bevuto subito e che si presta anche ad un moderato invecchiamento.

DOSIO