

Roero Arneis D.o.c.g.

En dialecte piémontais, Arneis signifie « bourru », « renfermé ». Ces deux adjectifs conviennent parfaitement pour décrire le caractère exubérant de ce vin qui, jusqu'aux années 60, était connu sous le nom de Nebbiolo Blanc. La terre des collines du Roero, riche en calcaire et en sable, apporte corps et salinité à ce vin, dont la production est autorisée uniquement dans les 19 communes de la province de Coni situées sur la rive gauche du fleuve Tanaro.



Cépage: Arneis

Zone de production: collines du Roero

Altitude: 250 m d'altitude

Composition du sol: calcaire-sableux

Mode de conduite: Guyot

Exposition: Sud / Sud-Est

Vendanges: manuelles, mi-septembre



Vinification: fermentation en cuves thermo-régulées à une température maximale de 17 °C pendant 20-22 jours;

Élevage: sur lies fines avec bâtonnages périodiques en cuves inox.



Robe: jaune paille avec des reflets verdâtres;

Nez: frais et délicat, avec des notes de genêt et de camomille;

Bouche: juteuse et minérale, avec une excellente sapidité.



À servir à: 8-10°C

Accords mets-vin: poissons et crustacés, viandes blanches, omelettes aux légumes de saison, entrées et salades d'été.

Idéal également en apéritif. Parfait aussi avec la cuisine japonaise.

Vin prêt à être dégusté dès maintenant, mais qui se prête également à un vieillissement modéré.

DOSIO