



ROERO ARNEIS DOCG

"4 Luglio"

Varietà di Uva

ARNEIS

Zona di produzione

ROERO, Comune di Canale

Terreno

ARGILLOSO DI COLORE CHIARO

Coltivazione

GUYOT TRADIZIONALE CON 8/9 FRUTTI PER PIANTA

Resa per Ha

60 qt

Vendemmia

SETTEMBRE, ESCLUSIVAMENTE A MANO

Vinificazione

MACERAZIONE PREFERMENTATIVA A FREDDO SULLE BUCCE PER 12 ORE, PRESSATURA SOFFICE MEDIANTE PRESSA PNEUMATICA E FERMENTAZIONE IN SERBATOI D'ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA

Maturazione

IN VASCA D'ACCIAIO SU FECCE FINI CON SETTIMANALI BATONAGE PER 10 MESI E SUCCESSIVO IMBOTTIGLIAMENTO

Gradazione

13% Vol

Acidità

5,5 g/l

Colore

GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI VERDOGNOLI

Profumo

CAMOMILLA, ACACIA, FRUTTI TROPICALI E PIETRA FOCAIA

Sapore

ASCIUTTO, SAPIDO, CON SENSAZIONI DI ERBE AROMATICHE, FRUTTI ESOTICI, CON RETROGUSTO MINERALE E PERSISTENTE

Abbinamenti

APERITIVO, ANTIPASTI, PESCE, CARNI BIANCHE, PASTICCERIA SECCA

Temperatura di servizio

8/10 ° C

Produzione annua

7.000

Primo imbottigliamento

2012

Az. Agr. Filippo Gallino di Gallino Gianni
valle del Pozzo, 63 - 12043 CANALE (CN) - ITALIA
tel. (+39) 0173.98112 fax (+39) 0173.968914
cellulare (+39) 339.4145847
www.filippogallino.com mail: info@filippogallino.com