



ROERO ARNEIS DOCG

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

80 qt

Vendemmia

SETTEMBRE, ESCLUSIVAMENTE A MANO

Vinificazione

IN BIANCO, CON SEPARAZIONE DEL MOSTO DALLA BUCCIA PRIMA DELLA FERMENTAZIONE, PRESSATURA SOFFICE MEDIANTE PRESSA PNEUMATICA E FERMENTAZIONE IN SERBATOI D'ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA

Maturazione

VASCHE D'ACCIAIO

Gradazione

13% Vol

Acidità

5,5 g/l

Colore

GIALLO PAGLIERINO SCARICO CON RIFLESSI VERDOGNOLI

Profumo

CAMOMILLA, ACACIA, FRUTTI TROPICALI

Sapore

EQUILIBRATO, PERSISTENTE, SAPIDO, NOTE MINERALI

Abbinamenti

APERITIVO, ANTIPASTI, PESCE, CARNI BIANCHE, PASTICCERIA SECCA

Temperatura di servizio

8/10 ° C

Produzione annua

30.000

Primo imbottigliamento

1972

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