

ROERO ARNEIS DOCG

Dai terreni sabbiosi e calcarei delle nostre vigne situate in Canale, il nostro Roero Arneis DOCG.

Un Arneis in purezza, vinificato in maniera tradizionale, in vasche d'acciaio, per esaltar ancor di più la sua naturale mineralità, sapidità e freschezza.

Nel 1972 Filippo Gallino fu tra i primi ad accettare la sfida di imbottigliare e dare importanza all'Arneis: da qualcuno fu additato come pazzo, come un visionario. Oggi, dopo 50 anni, il bianco del Roero è famoso in tutto il mondo per la sua bontà e la sua facilità negli abbinamenti gastronomici, dal sushi Giapponese ai tacos Messicani. Quella che per alcuni era solo un'idea folle è diventata un best seller in tutto il mondo.

VARIETÀ DI UVA: ARNEIS

ZONA DI PRODUZIONE: ROERO, COMUNE DI CANALE

TERRENO: SABBIOSO - ARGILLOSO DI COLORE CHIARO

VENDEMMIA: SETTEMBRE, ESCLUSIVAMENTE A MANO

COLTIVAZIONE: GUYOT TRADIZIONALE CON 8/9 FRUTTI PER PIANTA

RESA PER HA: 80 QT

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

COLORE: GIALLO PAGLIERINO SCARICO CON RIFLESSI VERDOGNOLI

PROFUMO: AGRUMATO, CAMOMILLA, ACACIA, FRUTTI TROPICALI, PESCA

SAPORE: EQUILIBRATO, MINERALE, SAPIDO, FRESCO ED AGRUMATO, PERSISTENTE

ABBINAMENTI: APERITIVO, ANTIPASTI, PESCE, CARNI BIANCHE, PRIMI LEGGERI, PASTICCERIA SECCA

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8/10 ° C

PRIMO IMBOTTIGLIAMENTO: 1972

