



Roero Arneis Docg Merica

DENOMINAZIONE: Roero Arneis DOCG

VITIGNO: 100% Arneis

COMUNE DI PRODUZIONE: Canale d'Alba e Santo Stefano Belbo

ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA: sud, sud-ovest; m. 200-250 s.l.m.

TERRENO: sabbioso, con presenza di marne e argille

METODO DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: raccolta manuale nella prima decade di settembre

AFFINAMENTO: acciaio inox e 2 mesi in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA: mediamente 13° % Vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°-10°

SCHEDA TECNICA

L'Arneis è un vitigno autoctono piemontese originario del Roero. Il vino è di colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Vinificato e affinato in acciaio, il vino è fresco e beverino. Il suo bouquet floreale e fruttato lo rende delicato e gradevole. Al naso si ritrovano infatti tenui sentori di fiori bianchi, gialli e note di frutta fresca quali pesca, melone e papaya, mentre in bocca, la sapidità spiccata tipica del vitigno ne sottolinea la sua persistente mineralità.

ABBINAMENTO

Eccellente come aperitivo ma si abbina molto bene ad antipasti di pesce, a minestre di cereali e verdure e primi piatti di mare. Da provare anche con tommini, robiola alla griglia e formaggi freschi.

Azienda Agricola Cascina Ca' Rossa

Località Cascina Ca' Rossa 56 - 12043 Canale d'Alba (CN)

Tel. +39.0173.98348 - info@cascinacarossa.com - www.cascinacarossa.com