



## Roero Riserva Arneis Docg "Le Coste"

**DENOMINAZIONE:** Roero Riserva Arneis Docg "Le Coste"

**VITIGNO:** 100% Arneis

**COMUNE DI PRODUZIONE:** Santo Stefano Roero

**ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA:** sud; m. 280 s.l.m.

**TERRENO:** sabbioso, con argilla e calcare

**METODO DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**VENDEMMIA:** raccolta manuale nella prima decade di settembre

**AFFINAMENTO:** 60% acciaio inox 40% batonnage in legno per 1 anno

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13,5° % vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8°-10°

### SCHEDA TECNICA

L'Arneis è il vitigno bianco autoctono piemontese originario del Roero. Questa riserva vuole rappresentare le grandi potenzialità della denominazione. Il vino è di colore giallo paglierino. Il suo bouquet è molto complesso e ampio. Si parte con note di frutta secca (mandorle, noci e nocciole) fino ad arrivare ai fiori e frutti; al naso si ritrovano infatti tenui sentori di fiori bianchi, gialli e note di frutta fresca quali pesca. In bocca si percepisce la polpa e la struttura del vino, segue poi una persistente e piacevole mineralità.

### ABBINAMENTO

Eccellente con il pesce ma si abbina molto bene anche ad antipasti di carne e minestre di cereali. Intrigante l'abbinamento con formaggi stagionati.

**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