



Roero Arneis D.O.C.G.

Varietà	Roero Arneis
Classificazione	D.O.C.G.
Prima annata di produzione	1982
Gradazione alcolica	13,5%
Numero bt.prodotte anno	40.000 bott.
Comune di produzione	Corneliano d'Alba
Natura del terreno	Sciolto sabbioso con venature di tufo
Nome del vigneto	
Nome selezione/etichetta	Roero Arneis
Anno di impianto	1978
Resa ettaro in uva	80 q.li ha
Sup.complessiva vigneto	ha 4.0
Giacitura vigneto	Collina
Altitudine s.l.m.	280 - 310
Sistema di allevamento	Guiot
Densità impianto	3400 ha
Epoca vendemmia	metà settembre
Tipo vendemmia	Rigorosamente manuale
Vinificazione/press/temp.	Pressatura soffice, fermentazione in inox a temperatura controllata
Maturazione /affinamento	
Imbottigliamento	Primavera successiva alla vendemmia
Affinamento in bottiglia	
Commercializzazione	8 mesi dopo vendemmia
Capacità di invecchiamento	2 -3 anni
Conservazione consigliata	Cantina fresca e asciutta.
Caratteristiche organolettiche	
Colore	Giallo paglierino con riflessi verdognoli
Profumo	Mela verde, albicocca e pesca
Sapore	Gradevole, fruttato, morbido
Temperatura servizio cons.	12° C
Abbinamento gastronomico	Primi piatti, pesce e carni bianche