

ANNATA 2020

Roero Arneis DOCG

Franco



Colore: giallo paglierino intenso con riflessi verdolini.

Profumo: fresco e delicato, invitante, con sentori netti di camomilla, di frutta a polpa bianca ben amalgamati tra loro e con evidente riferimento ai profumi tipici del vitigno.

Gusto: morbido e intenso, con leggera vena acidula che dona freschezza e persistenza.

Abbinamenti: accompagna ottimamente i tipici antipasti piemontesi anche a base di carni bianche; non disdegna l'abbinamento con pesce e con primi piatti leggeri con sughi a base di verdure.

Informazioni di Base

Nome del prodotto: Roero Arneis DOCG Franco

Vitigno: Arneis

Denominazione: Roero Arneis

Classificazione: DOCG

Colore: bianco

Tipologia: fermo

Paese/Regione: Italia

Annata: 2020

Alcool svolto: 13,50

Zucchero residuo: 0,4

Numero di bottiglie prodotte: 15,000

Vigna

% Uva/Vitigno: 100% arneis

Terreno: sabbioso misto terra rossa

Esposizione: sud

Metodo di allevamento: tradizionale

Anno d'impianto: 1990

Data della vendemmia: settembre

Tipo di vendemmia: manuale in cassette

Geolocalizzazione: Montà

Vinificazione

Metodo: fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata con lieviti selezionati

Temperatura: 18 °C

Durata: 15 / 20 giorni

Malolattica: no

Affinamento: in acciaio

Tipo di botte: serbatoi di acciaio da 100 hl

Tempo minimo in bottiglia: 1 mese

Bottiglia

Peso della bottiglia vuota: 400 g

Potenziale d'invecchiamento: 2 / 3 anni

Dimensione del turacciolo: 23*45

Materiale del turacciolo: sughero

Tipo di bottiglia: bordolese newline

Numero di bottiglie per scatola: 6

Dimensione della scatola: 33*19*26

