

Roero Arneis DOCG Franco



Informazioni di base

Vitigno: Arneis
Colore: bianco
Tipologia: fermo
Paese/Regione: Italia
Alcool svolto: 13.50% vol.
Zucchero residuo: 0.4 g/l
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: 1983
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



Basic information

Cépage: Arneis
Color: white
Type: still
Country/Region: Italy
Alcool percentage: 13.50% vol.
Sugar rate: 0.4 g/l
Number of bottles produced: 15,000



Vineyard

% of Grape/Cépage: 100% Arneis
Soil: sandy – clayey
Exposure: south
Agricultural method: traditional
Year of plantation: 1983
Date of harvest: September
Type of harvest: manual in crates
Geolocation: Montà



Winemaking

Method: fermentation in steel tanks at a controlled temperature with selected yeasts
Temperature: 18 °C
Length: 15/20 days
Malolactic: no
Aging: in stainless steel tanks
Barrels type: 100 hl stainless steel tanks
Minimum aging in bottle: 1 month



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.

Typical Piedmontese white wine, highly structured and pronounced.
Appearance: deep straw yellow with green hues.
Nose: fresh, delicate and tempting with a well-balanced fragrance of chamomile and white flesh fruit, an indelible remembrance of this kind of grape.
Palate: smooth and pronounced, slightly sharp for a fresh and lingering wine.
Gastronomic matching: it is excellent with the typical Piedmontese starters, cooked with white meat too. However, it also accompanies fish and first dishes, prepared with vegetable sauces, very well.