



METODO CLASSICO ROERO ARNEIS DOCG RITASTÈ

100% Arneis

L'uva viene raccolta a mano in cassette da 20 kg, delicatamente pigiata e poi vinificata in vasca di acciaio a temperature di circa 15° C.

Dopo la rifermentazione in bottiglia a temperatura costante, le bottiglie rimangono almeno 40 mesi in affinamento sui lieviti con un lungo periodo di remuage.

La sboccatura avviene senza aggiunta di liqueur d'expédition, per cui il vino base si esprime in modo sincero con tutta la sua personalità.

