



ROERO ARNEIS DOCG BRICCO DELLE PASSERE

Suolo prevalentemente sabbioso con presenza di marne calcaree, con medie pendenze

100% Arneis

La vendemmia si svolge nella seconda metà di settembre. Durante la vendemmia l'uva viene selezionata e raccolta a mano in cassette da 20 kg. Gli acini vengono tenuti a temperature molto basse che permettono l'estrazione dei migliori aromi dalla buccia e la raccolta del solo mosto fiore di sgrondo naturale.

La fermentazione alcolica, fatta con lieviti indigeni, avviene in serbatoi di acciaio ad una temperatura controllata di 15°C.

Il vino matura sur lie per 10 mesi, in modo da aumentare la struttura e la complessità aromatica finale.

