

ROERO DOCG ARNEIS METODO CLASSICO PAS DOSÉ RITASTÈ

VITIGNO

ARNEIS

TERRENO

VIGNETI SITUATI NEI COMUNI DI SANTA VITTORIA E DI POCAPAGLIA

ALTITUDINE

250-340 M.S.L.M

ALLEVAMENTO

SPALLIERA CON POTATURA A GUYOT

VINIFICAZIONE

L'UVA VIENE RACCOLTA ANTICIPATAMENTE IN MODO DA PRESERVARE LA GIUSTA ACIDITÀ.

DELICATAMENTE PRESSATA E POI VINIFICATA IN VASCA DI ACCIAIO A TEMPERATURA DI CIRCA 15° C.

DOPO LA RIFERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA RIMANE ALMENO 5 ANNI IN AFFINAMENTO SUI LIEVITI CON UN LUNGO PERIODO DI REMUAGE, CHE VIENE SVOLTO PERSONALMENTE A MANO.

LA SBOCCATURA AVVIENE SENZA AGGIUNTA DI LIQUEUR D'EXPEDITION, PER CUI IL VINO PAS DOSÉ SI ESPRIME IN MODO GENUINO CON TUTTA LA SUA PERSONALITÀ

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SI CONSIGLIA IL CONSUMO ALLA TEMPERATURA DI 8° C

FORMATI DISPONIBILI

0,75 LITRI E 1,5 LITRI

