

# ROERO DOCG ARNEIS

---

## VITIGNO

ARNEIS

## TERRENO

TRE VIGNETI SITUATI A POCAPAGLIA E SANTA VITTORIA D'ALBA

## ALTITUDINE

250-340 M.S.L.M

## ALLEVAMENTO

SPALLIERA CON POTATURA A GUYOT

## VINIFICAZIONE

DURANTE LA VENDEMMIA L'UVA VIENE SELEZIONATA E RACCOLTA A MANO IN CASSETTE DA 20 KG.  
FERMENTIAMO SEPARATAMENTE OGNI SINGOLO VIGNETO IN VASCHE DI ACCIAIO AD UNA TEMPERATURA CONTROLLATA DI 14-15° C PER PRESERVARE TUTTI I PROFUMI VARIETALI.  
SUCCESSIVAMENTE LE DIVERSE MASSE VENGONO UNITE PER OTTENERE UN UNICO VINO, CHE MATURA SUR LIE PER ALCUNI MESI PRIMA DI ESSERE IMBOTTIGLIATO

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

SI CONSIGLIA IL CONSUMO AD UNA TEMPERATURA DI 11-12° C

## FORMATI DISPONIBILI

0,75 LITRI

