

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

