

ROERO DOCG ARNEIS

BRICCO DELLE PASSERE

RISERVA

VITIGNO

ARNEIS

TERRENO

SINGOLO VIGNETO SITUATO NEL COMUNE DI POCAPAGLIA, NELLA MGA BRICCO DELLE PASSERE, CARATTERIZZATO DA UN SUOLO FRANCO-LIMOSO.

21% SABBIA, 55% LIMO, 24% ARGILLA

ALTITUDINE

260-310 M.S.L.M

ALLEVAMENTO

SPALLIERA CON POTATURA A GUYOT

VINIFICAZIONE

DURANTE LA VENDEMMIA L'UVA MIGLIORE DEL BRICCO DELLE PASSERE VIENE SELEZIONATA E RACCOLTA A MANO IN CASSETTE DA 20 KG.

GLI ACINI SUBISCONO UNA BREVE MACERAZIONE A FREDDO: VENGONO TENUTI PER ALCUNE ORE A TEMPERATURE MOLTO BASSE, IN MODO DA PERMETTERE L'ESTRAZIONE DEI MIGLIORI AROMI E COMPLESSITÀ DALLA BUCCIA.

SUCCESSIVAMENTE ALLA PRESSATURA SOFFICE, LA FERMENTAZIONE ALCOLICA AVVIENE IN SERBATOI DI ACCIAIO AD UNA TEMPERATURA CONTROLLATA DI 14-15°C.

IL VINO MATURA SUR LIE PER CIRCA 10 MESI, IN MODO DA AUMENTARE LA STRUTTURA E LA LONGEVITÀ.

COMPLETA L'AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA PER ALMENO 8 MESI, DIVENTANDO RISERVA

TEMPERATURA DI SERVIZIO

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

FORMATI DISPONIBILI

0,75 LITRI E 1,5 LITRI

