

Roero Arneis DOCG Le Madri

VITIGNO	arneis
SUOLO	terreni quasi esclusivamente sabbiosi (circa l'80% del totale). Suolo molto sciolto e poco calcareo, con forte potere drenante. Sabbie di origine marina miscelate ad altre più recenti da deposito fluviale
ESPOSIZIONE VIGNE	ovest, sud est
FORMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
VENDEMMIA	manuale
VINIFICAZIONE	pressatura soffice,, seguita da una fermentazione di 15 giorni a 16-18C°
AFFINAMENTO	3 mesi in acciaio sulle fecce fini
COLORE	giallo paglierino intenso con brillanti riflessi verdolini
PROFUMO	al naso presenta note di frutta a polpa gialla con predominanza di note di pesca, frutti tropicali, fiori di acacia
GUSTO	in bocca ha un attacco morbido, persistente, con un piacevole finale sapido
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10-11°c
ABBINAMENTI	pietanze leggere e delicate. Antipasti sia di mare che a base di verdure. Risotti o piatti di pasta sempre a base di verdure, piatti di a base di crostacei e pesce in generale
FORMATI	0,750 L.
CHIUSURA	sughero

