



OSTINATAMENTE
ROERO ARNEIS DOCG
“Private Harvest”

Rigorosa selezione e produzione limitata

Epoca della vendemmia (raccolta a mano):
settembre (1-15 settembre)

Comune dei vigneti: CORNELIANO

Terreno: Il suolo è di origine antichissima, caratterizzato dalle ‘Rocche’ di tipo sabbioso, friabile, color ocra. Le marne astiane – del periodo pliocene medio - che caratterizzano i pendii mediani e superiori di questo territorio, costituiscono un eccellente ambiente per la produzione di vini austeri, ma di particolare finezza ed eleganza con note floreali e fruttate.

Densità d’impianto: 5000 VITI / Ha

Età media delle viti: 18 - 20 anni

Resa per pianta: 1,7 Kg

Esposizione dei vigneti: ovest, sud - ovest

Varietà: ARNEIS

Pigiatura: meccanica con diraspatura.

Fermentazione: vinificazione del mosto con controllo della temperatura.

Lieviti: selezione di lieviti autoctoni

Affinamento: ACCIAIO 10 mesi

Gradazione: 13,00 % Vol

Colore: giallo paglierino intenso con riflessi leggermente ambrati.

Bouquet: intenso, ma delicato con sentori di fiori e frutta

Palato: fresco ed asciutto ed erbaceo. Persistente

Si abbina piacevolmente con formaggi stagionati, dai sapori importanti, crostacei e pesce

Si consiglia di servirlo ad una temperatura di 10-12°C.