

# P R A D A L U P O

ROERO ARNEIS  
D O C G



Arneis



Colline del Roero



Terreni sabbiosi,  
ricchi di marne arenacee,  
calcaree, giallastre



200-300m slm



Est-ovest



%

12,5% vol



10-12 °C



0,375 - 0,75 L

## SCHEDE TECNICA

**Vinificazione:** l'uva viene conferita in cantina in cassette da 20 chili.

Il 20% dell'uva viene diraspata, pigiata e macerata a freddo per 24 ore a una temperatura di 10 °C. Al termine della macerazione viene effettuata la spremitura soffice delle uve tramite pressatura. Contemporaneamente la rimanente parte dell'uva viene immessa direttamente in pressa senza pigiatura e grazie ad una pressatura soffice viene separato il mosto fiore dalle bucce. Il mosto ottenuto dalle due metodologie produttive viene tenuto separato in serbatoi di acciaio inox termocondizionati, dove avviene la

fermentazione condotta a bassa temperatura (18-20 °C) previa refrigerazione e decantazione statica del mosto. Al termine della fermentazione, il vino ottenuto da criomacerazione viene unito al vino prodotto con il sistema tradizionale e stoccato ad una temperatura di 5°C per evitare la fermentazione malolattica.

**Affinamento:** in acciaio per 4-5 mesi a bassa temperatura mantenendolo sulle fecce fini per aumentare la complessità aromatica e la sensazione di volume. Dopo la stabilizzazione a freddo viene messo in bottiglia prima dell'estate.

## SCHEDE ORGANOLETTICA

Il colore è giallo paglierino intenso con riflessi verdolini. All'olfatto il bouquet ricorda il profumo dei frutti esotici, della pera matura dei fiori di biancospino e del miele di acacia. In bocca è piacevolmente avvolgente, morbido, dolce con l'acidità che dona freschezza e sapidità al retrogusto.

## ABBINAMENTI

Servito fresco è un grande aperitivo. A tavola è ideale con gli antipasti a base di pesce, primi piatti leggeri, risotti e paste.



# P R A D A L U P O

ROERO ARNEIS  
DOCG



Arneis



Roero



sandy soil is rich in yellow, calcareous marl



200-300m asl



East-west



12,5% vol



10-12 °C



0,375 - 0,75 L

## TECHNICAL NOTES

**Vinification:** the grapes are collected in 20 kg baskets. 50% of the grapes are de-stemmed, crushed and submitted to a cold maceration for 24 hours at a temperature of 10 °C. At the end of the maceration grapes are softly pressed. At the same time the residual 50% of the grapes are directly put into the presses prior to crushing. The first juice (the "flower") is then separated from the skins through a gentle pressing. The most obtained from these two vinification methods is kept in stainless steel tanks at controlled temperature, where the fermentation is carried out at low

temperature of 18-20 °C, provided a refrigeration and static decantation of the must is previously completed. Once the fermentation is finished, the wine obtained from cryomaceration is then put together with the one obtained with traditional method and stored at 5 °C in order to prevent the malolactic fermentation to take place.

**Ageing:** the wine is kept in steel tanks for 4-5 months at low temperature and on the finest dregs in order to improve the aromatic content and the "volume" of the wine. The wine is subject to cold stabilisation process and bottled before summer.

## TASTING NOTES

The colour is intense straw yellow with greenish reflexes. The bouquet is reminiscent of exotic fruits, matured pears, hawthorn and acacia honey. In the mouth is warm, velvety, sweet with a nice acidity level, giving the wine freshness and a long lasting aftertaste.

## PAIRINGS

Excellent as an aperitif, it is its very best served with starters and fish and shellfish dishes. It is the perfect summer wine, but its gastronomic pairings know no seasonal limits.

