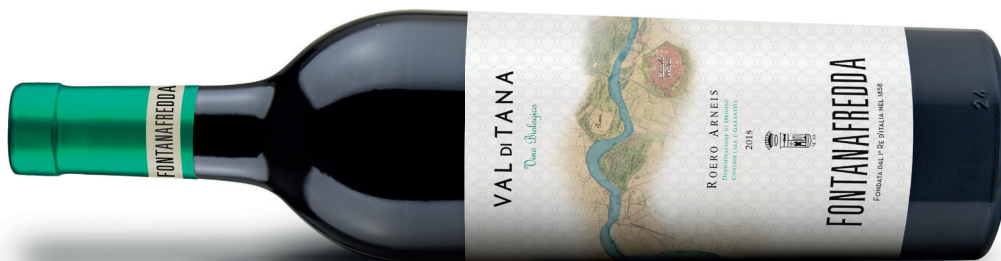













V A L D I T A N A

ROERO ARNEIS
DOCG



Dall' incontro tra le Prealpi e il fiume Tanaro, oltre 2.000.000 di anni fa, nascono le eleganti colline del Roero. Territori unici per la composizione di arenaria e sabbia, che donano ai vini bianchi una spiccata mineralità. Il Roero Arneis Biologico Val di Tana, è pura espressione di questo luogo.

	Arneis		200-300m slm		-		0,375 - 0,75L
	Colline del Roero		Est-ovest		13,5 % vol		Biologico
	Terreni sabbiosi, ricchi di marn arenacee, calcaree, giallastre		-		10-12 °C		

SCHEDA TECNICA

Vinificazione: l'uva viene conferita in piccole cassette da 20 kg provviste di fori per favorire l'arieggiamento della stessa. Viene immediatamente pressata in modo soffice per evitare la frantumazione delle bucce e il mosto ottenuto è stoccato in vasca d'acciaio ad una temperatura di circa 8/10°C per consentire la decantazione statica dello stesso e, successivamente, la separazione delle parti più grossolane. Dopo 24 ore circa il mosto viene travasato e portato alla temperatura di 16/18°C; a questo

punto nell'arco di poche ore si innesca in modo naturale la fermentazione alcolica che viene condotta da lieviti indigeni. Terminata la fermentazione il vino viene travasato e conservato a temperatura di 5/6 °C. **Affinamento:** in acciaio sulle proprie fecce fini messe periodicamente in sospensione tramite agitazione fino alla primavera successiva, dopodichè il vino viene messo in bottiglia e dopo un paio di mesi fa il suo ingresso sul mercato.

SCHEDA ORGANOLETTICA

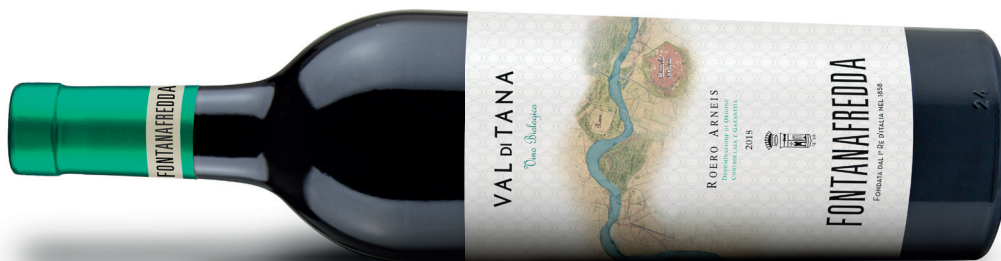
Il colore è giallo paglierino intenso con riflessi verdolini. All'olfatto il bouquet ricorda il profumo dei frutti esotici, della pera matura dei fiori di biancospino e del miele di acacia. In bocca è piacevolmente avvolgente, morbido, dolce con l'acidità che dona freschezza e sapidità al retrogusto.

ABBINAMENTI












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

V A L D I T A N A

ROERO ARNEIS
DOCG



When the Pre-Alps and the River Tanaro came together over 2,000,000 years ago, the elegant hills of the Roero were born. Territories with a unique composition of sandstone and sand, which produce white wines with a distinct mineral content. Val di Tana Organic Roero Arneis is a pure expression of this area.

 Arneis	 200-300m asl	 -	 0,375 - 0,75L
 Colline del Roero	 East/west	 13,5 % vol	 Organic
 Sandy soil is reach in yellow, calcareous marl	 -	 10-12 °C	

TECHNICAL NOTES

Vinification: the grapes are delivered in small 20-kg crates with holes in them to facilitate aeration of the grapes. They are immediately softly pressed to avoid the breakdown of the skins and the must obtained is stored in a steel tank at a temperature of about 8/10°C to allow static decantation and, subsequently, the removal of the coarser parts. After about 24 hours, the must is racked and brought to a temperature of 16/18°C; the alcoholic fermentation process, which uses indigenous

yeasts, is naturally triggered within a few hours. Upon completion of fermentation, the wine is racked and stored at a temperature of 5/6°C. **Ageing:** in stainless steel on its own fine lees which are regularly stirred into suspension until the following spring. The wine is then bottled and is released onto the market a couple of months later.

TASTING NOTES

The colour is a deep straw yellow with greenish highlights. The bouquet is reminiscent of the scent of exotic

fruits, ripe pears, hawthorn flowers and acacia honey. Pleasantly enveloping in the mouth, smooth and sweet with acidity that lends freshness and flavour to the aftertaste.

PAIRINGS

Serve chilled for an excellent aperitif. Ideal with fish-based starters and with light risottos and pasta dishes.