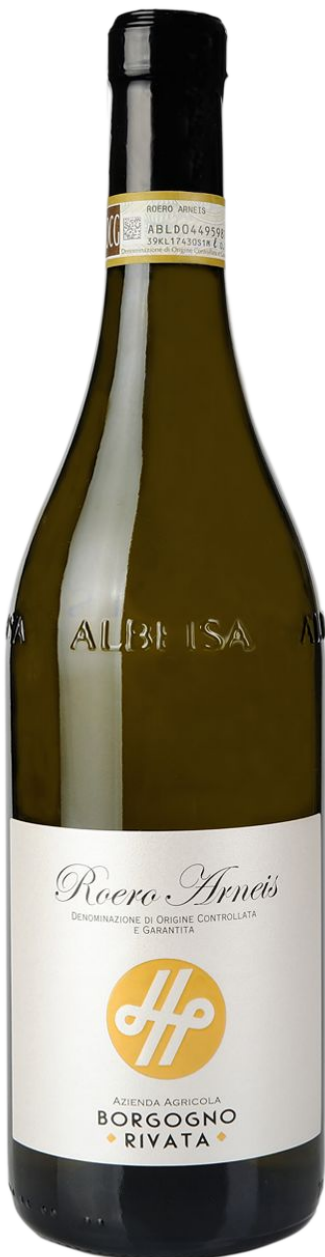


AZIENDA AGRICOLA
BORGOGNO
◆ RIVATA ◆

Roero Arneis DOCG

Di colore giallo paglierino con riflessi verdoni, al naso si percepisce la delicatezza e la freschezza delle note intense e fruttate, di pesca, fiori bianchi ed erbacee. In bocca è fresco e asciutto, con il tipico finale amarognolo. Si abbina a formaggi stagionati e a piatti a base di carni bianche e pesce. Particolarmente indicati sono i piatti tipici della cucina piemontese. Il Roero Arneis si presta anche ad aperitivi e antipasti. Temperatura di servizio tra gli 8 e i 10 gradi.



Informazioni di base

Nome del prodotto: Roero Arneis
DOCG
Vitigno: Arneis
Denominazione: Roero Arneis
Classificazione: DOCG

Colore: bianco
Tipologia: fermo
Paese/Regione: Piemonte / Italia
Alcool svolto: 13,5
Numero di bottiglie prodotte: 3.000

Vinificazione

Metodo: diraspatura e pressatura soffice, fermentazione 20-25 giorni in vasche inox a temperatura controllata 16°C e in assenza di ossigeno con lieviti selezionati. Affinamento in vasche di acciaio per 6-7 mesi con bâtonnages mensili.

Temperatura: 16°C
Durata: 20 - 25 giorni
Tempo minimo in bottiglia: 6 - 7 mesi

Vigna

% Uva/Vitigno: 100% Arneis
Terreno: medio impasto
Esposizione: sud-est
Metodo di Allevamento: guyot

Anno d'impianto: 2010
Tipo di vendemmia: manuale in cassette
Geolocalizzazione: Roero

Bottiglia

Peso della bottiglia vuota: 575 g
Potenziale d'invecchiamento: 10 anni
Dimensione del turacciolo: 24 x 44 mm

Materiale del turacciolo: agglomerato di sughero
Tipo di bottiglia: Albeisa