



• **ROERO ARNEIS** •

DENOMINAZIONE: ROERO ARNEIS

CLASSIFICAZIONE: D.O.C.G.

ZONA DI PRODUZIONE: Vezza d'Alba

CRU: Valmaggione

SUPERFICIE DEL VIGNETO: 1,2 ettari

UVAGGIO: Arneis 100%

TIPO DEL TERRENO: sabbioso

ESPOSIZIONE: Sud, Sud - Ovest

VINIFICAZIONE: da uve provenienti da vigneti siti in Vezza d'Alba frazione Valmaggione, nel cuore del Roero, e caratterizzati da terreno sabbioso. L'età media delle viti è di 15 anni, il sistema di allevamento è a guyot e la densità media per ettaro è di 5.000 piante. La fermentazione si svolge in acciaio ad una temperatura che varia tra i 10-12 °C, molto lenta per mantenere un frutto fresco ed intenso. Questo vino non fa la fermentazione malolattica e resta sui suoi lieviti in vasca d'acciaio fino in prossimità dell'imbottigliamento.