

AZIENDA AGRICOLA  **GIACOMO GRIMALDI**

ROERO ARNEIS D.O.C.G.



VINO: ROERO ARNEIS D.O.C.G.

DENOMINAZIONE: ROERO D.O.C.G.

ZONA DI PRODUZIONE: VEZZA D'ALBA

CRU: "VALMAGGIORE"

SUPERFICIE DEL VIGNETO: 1 ETTARO

VITIGNO: ARNEIS 100%

TIPO DI TERRENO: SABBIOSO

ESPOSIZIONE: SUD, SUD-OVEST

VINIFICAZIONE: da uve provenienti da vigneti siti in Vezza d'Alba frazione Valmaggioro, 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 in vasca d'acciaio per 7 mesi prima dell'imbottigliamento.

CONTENUTO ALCOLICO: 13,5%

PRODUZIONE: 3.500 BOTTIGLIE DA 0,75 LT.