



Antica Cascina dei Conti di Roero

Roero Arneis DOCG Sru Riserva



Le uve per la produzione di questo Arneis provengono da un solo vigneto, situato nel comune di Canale, chiamato Sru, dove c'è meno sabbia e terreni più argillosi. Il vino è rimasto un anno in vasca d'acciaio sulle sue fecce fini. Il vino ha ricordi di miele e di agrumi e ha una lunga persistenza; è ottimo da bere anche negli anni a venire.

Comune di produzione: Canale d'Alba

Vitigno: 100% Arneis

Esposizione: Est

Altitudine (s.l.m.): 300 mt

Terreno: Misto sabbioso e argilloso

Sistema di allevamento: Spalliera-Guyot

Età del vigneto: 25 anni

Vendemmia: raccolta dei grappoli a mano in piccole ceste da 20 kg. Metà settembre

Vinificazione: diraspatura con macerazione a freddo a contatto con le bucce con ghiaccio secco per 24 ore (crio-macerazione). Poi svinatura con pressatura soffice. Fermentazione lenta tra i 15° e i 6° gradi per garantire la conservazione dei profumi

Affinamento: in acciaio per circa 12 mesi a bassa temperatura con frequenti batonage

Riserva: in commercio dopo circa 24 mesi dalla vendemmia

Quadro aromatico: color giallo paglierino intenso brillante; bouquet di fiori bianchi, ribes bianco, con note di ananas, pera e agrumi. Con l'evoluzione si fanno notare sensazioni che ricordano salvia e menta. In bocca ha un attacco deciso, solido e caldo, con finale lungo e caratterizzato da una gradevole nota minerale.

Temperatura di servizio: 11°-13° C

Abbinamenti con il cibo: antipasti piemontesi, primi piatti con sughi di verdura, risotti di pesce, grigliate di pesce

Il nostro consiglio: lasagne di mare con cime di rapa e gamberetti

Il momento migliore per berlo: un pranzo all'aperto con amici