



## *Antica Cascina dei Conti di Roero*



### **ROERO ARNEIS DOCG SRU RISERVA**

**Comune di produzione:** Canale d'Alba

**Vitigno:** 100% Arneis

**Esposizione:** Est

**Altitudine (s.l.m.):** 300 metri

**Terreno:** misto sabbioso e argilloso

**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 10 mesi a bassa temperatura con frequenti batonage

**Riserva:** in commercio dopo 16 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