



Antica Cascina dei Conti di Roero



ROERO ARNEIS DOCG SRU

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