

ROERO ARNEIS

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

VITIGNO

100 % Arneis.

COMUNE DEI VIGNETI

Castellinaldo

ETÀ MEDIA DELLE PIANTE

Variabile, dai 15 ai 40 anni.

ESPOSIZIONE DEL VIGNETO

Variabile, con prevalenza ai quadranti a Sud.

TERRENO

Suoli ricchi di marne argillose e sabbie calcaree.

RESA PER ETTARO

95 Quintali per ettaro.

METODO DI VINIFICAZIONE

Le migliori uve di Cortese provenienti dai nostri vigneti vengono selezionate e conferite in cantina a maturazione ottimale. Segue una tradizionale vinificazione in bianco con pressatura soffice. Il mosto fiore così ottenuto viene posto in fermentazione in acciaio con lieviti selezionati a temperatura controllata. Basso solfitaggio totale.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot. Cura del vigneto a bassa resa per ettaro, con pulizia frequente, potature al verde, diradamenti ed il minimo dei trattamenti chimici necessari. La vendemmia avviene manualmente, nel mese di fine Agosto, inizio Settembre.

AFFINAMENTO

viene effettuato in acciaio per 4-5 mesi a bassa temperatura. Dopo una successiva stabilizzazione a freddo viene messo in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Si presenta fermo, di colore giallo paglierino chiaro brillante con delicate note di biancospino, acacia, mela e mandorla dolce. La sensazione gustativa è elegante e morbido, di buona freschezza e sapidità, lungo e appagante, con note finali balsamiche.

ABBINAMENTO

Ottimo per accompagnare antipasti, primi leggeri, pesce e frutti di mare, formaggi di capra, melanzane alla parmigiana.

GRADAZIONE ALCOLICA

13%.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° C.

TEMPERATURA

METODO DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco, umido e ombreggiato in posizione orizzontale a 15° C circa.



www.sanmatteogavi.com