

## 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](http://www.sanmatteogavi.com)