

ROCCA delle VERGINI®

LANGHE ARNEIS

Denominazione di Origine Controllata

È una collina con forme particolarmente interessanti che spesso hanno acceso le fantasie popolari.

E siccome le eccezioni spesso confermano le regole, ecco spiegato il successo di questa varietà che ha vinto ogni remora e si sta affermando sempre più come vino di spiccata e unica personalità nel panorama vitivinicolo mondiale.

Tipo di vino: bianco giovane e fruttato da aperitivo, pesce e piatti non troppo impegnativi.

Collocazione del vigneto: comune di Castellinaldo, località Rocca delle Vergini.

Giacitura e tipo di terreno: sabbioso, leggero con buona permeabilità, esposizione Sud-Est.

Varietà di uva: Arneis 100%.

Cure nella preparazione: raccolta in ceste e fermentazione a freddo in vasca inox previa leggera criomacerazione

Tenore Alcool: 12% - acidità: 5,10 gr/l.

Invecchiamento: in bottiglia: 3 mesi.

Tipo di bottiglia: bordeaux a spalla alta cl. 75.

Imballo: casse da n. 6 - 12 bottiglie.

Disponibilità: primi di marzo.

Colore: giallo paglierino scarico con vivi riflessi verdi.

Profumo: etereo, floreale con buon ricordo di fiori di prato, salvia e miele.

Sapore: morbido, leggermente aromatico con un leggero retrogusto erbaceo molto tipico.

Epoca di consumo: è preferibile berlo entro i 2 anni per mantenere intatta la fragranza.

Temperatura di servizio: 10 - 12°C

Castellinaldo d'Alba (Cn)

Roero - Piemonte - Italia

12050 - Via San Salvario, 1

Tel. +39 0173 213066 - Fax +39 0173 214004

www.teocosta.it - teocosta@teocosta.it

