

ROERO ARNEIS

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Tipo di vino: bianco di corpo, ottimo per piatti leggeri o a base di pesce.

Collocazione del vigneto: comune di Castellinaldo, località Lamiana.

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

Varietà di uva: Arneis 100%.

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

Tenore Alcool: 12,5% - acidità: 5,40 gr/l.

Invecchiamento: In bottiglia 3 mesi.

Tipo di bottiglia: bordolese spalla alta 0,75L.

Imballo: casse da n. 6 bottiglie.

Colore: giallo paglierino scarico con vivi riflessi verdi.

Profumo: intenso, floreale con buon ricordo di mela renetta e crosta di pane.

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

Epoca di consumo: è consigliabile apprezzare la sua vena fruttata entro i 2 - 3 anni.

Temperatura di servizio: 10-11°C.

Teo Costa[®]

Azienda Agricola Selezione

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



Ligabue[®]