

# 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:** bordolese a spalla alta 0,75 L.

**Imballo:** casse da n. 6 - 12 bottiglie.

**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](http://www.teocosta.it) - [teocosta@teocosta.it](mailto:teocosta@teocosta.it)

