

VITIDAUTUNNO® ROERO ARNEIS

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Vitigno a bacca bianca indigeno ed autoctono del Roero dimenticato per decenni, torna prepotentemente alla ribalta negli anni '80. Vinificato in passato anche come vino da dessert, viene riscoperto come eccellente bianco: giovane, delicato e complesso. Prelibato nei primi anni di vita, sta dimostrando anche con l'invecchiamento notevoli potenzialità.

Tipo di vino: bianco, di buona struttura e sapidità.

Collocazione del vigneto: vigneti di pregio di Arneis 100%.

Giacitura e tipo di terreno: sabbioso, sciolto con presenza di marne tufacee.

Varietà di uva: Arneis 100%.

Cure nella preparazione: vendemmia e scelta delle uve manuale con successiva criomacerazione a freddo.

Tenore Alcool: 13,5% - acidità: 6,00 gr/l.

Fermentazione e affinamento: in legno, acciaio e vetro minimo 6/9 mesi.

Tipo di bottiglia: Ricorda la Poirinetta, storico contenitore piemontese in vetro 0,75 - 1,5 L.

Colore: giallo paglierino scarico con riflessi verdi.

Profumo: floreale, complesso, ricorda la pera appena sbucciata.

Sapore: accattivante, fresco e leggermente aromatico.

Epoca di consumo: nei primi anni di vita esprime la freschezza e la fruttuosità. Successivamente la complessità e la mineralità.

Temperatura di servizio: 10 - 11°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

