

# ROERO ARNEIS DOCG

---

## VITIGNO:

Arneis 100%

## COLTIVAZIONE DEL VIGNETO:

Sistema Guyot basso su collina di media pendenza con terreno calcareo argilloso di media tessitura.

## RESA PER ETTARO:

65 ettolitri

## EPOCA DI RACCOLTA:

1/10 settembre.

## VINIFICAZIONE:

Pressatura immediata al momento del conferimento in cantina.

Decantazione delle sostanze solide in sospensione per circa 14 ore

Fermentazione a temperatura di circa 16/18° C

Svinatura a fermentazione ultimata.

## AFFINAMENTO:

Primo travaso dopo 5 giorni, stoccaggio in vasche INOX AISI 316

## CARATTERI ORGANOLETTICI:

Colore giallo paglierino con riflessi tendenti al verde, aroma delicato e fine  
Sapore morbido, fresco e molto armonico, retrogusto lievemente amarognolo.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Classico vino da tutto pasto che si accompagna bene con pesce, carni crude ed antipasti.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO:

6/8°C

## INVECCHIAMENTO:

Non e' previsto alcun tipo di invecchiamento.



*Marengo*

Cantine dal 1877 in Novello

ITALIA