



Roero Arneis Metodo Classico Extra Brut

Docg

VITIGNO & VIGNETO

Uve Arneis appositamente selezionate da vigneti su terreni sabbiosi di origine marina che conferiscono tipiche note minerali.

VENDEMMIA & VINIFICAZIONE

A inizio settembre, le uve selezionate sono raccolte a mano in cassette e sottoposte a pressatura soffice. Il mosto fermenta inizialmente in vasche di acciaio inox a temperatura controllata e in seguito in barriques di rovere francese.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6°- 8° C

GRADAZIONE ~ 12,5 / 13,0 % vol.

EVOLUZIONE ~ 4 / 12 anni

MATURAZIONE & AFFINAMENTO

Dopo la fermentazione il vino riposa in barriques sui propri lieviti, in primavera con il tiraggio si avvia la presa di spuma e affinamento successivo che dura 60 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino brillante . Perlage fine e persistente . Profumi complessi e fragranti; note agrumate e fruttate. Gusto pulito, armonico, sapido e intenso.

IDEE DI ABBINAMENTO

/ Ostriche
/ Tartare di tonno rosso
/ Risotto alla bottarga