



Roero Arneis Metodo Classico Riserva 10 anni Pas Dosé

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 120 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino intenso e brillante. Perlage fine e persistente. Profumi floreali e fragranti con note di camomilla, bouquet di fiori secchi e note di crosta di pane e piccola pasticceria. Gusto intenso, pieno e cremoso.

IDEE DI ABBINAMENTO

- / Risotto all'arancia con petto d'anatra
- / Ombrina al sale
- / Salmone al forno in crosta di pistacchi