



Roero Arneis Riserva Sant'Anna

Docg

VITIGNO & VIGNETO

Uve Arneis provenienti da vigneti che appartengono alla menzione geografica aggiuntiva “Sant’Anna”. Terreni sabbiosi ricchi di fossili.

VENDEMMIA & VINIFICAZIONE

Dalla metà di settembre, le uve selezionate sono raccolte a mano in cassette e sottoposte a pressatura soffice. Il mosto fermenta in vasche di acciaio inox a temperatura controllata salvaguardando gli aromi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10°- 12° C

GRADAZIONE ~ 13,50/ 14,0 % vol.

EVOLUZIONE ~ 5 / 10 anni

MATURAZIONE & AFFINAMENTO

Matura 10 mesi in barriques di rovere francese, viene imbottigliato e affina alcuni mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumi intensi di frutta gialla, agrumi e pietra focaia. Lunga persistenza aromatica con note di cera d’api, miele e finale iodato.

IDEE DI ABBINAMENTO

- / Gnocchi alla bava
- / Calamari ripieni
- / Ravioli ortiche e nocciole