

GIRONI
ROERO ARNEIS
DENOMINAZIONE
DI ORIGINE E CONTROLLATA

VITIGNO: 100% Arneis

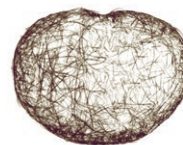
ALLEVAMENTO E DENSITÀ D'IMPIANTO:
Guyot, 4800 ceppi per ettaro

ALTITUDINE: 330 m s.l.m.

VENDEMMIA: manuale a metà Settembre
circa.

DURATA DELLA FERMENTAZIONE: 12 giorni
circa a 16°C. Il vino rimane successivamente
circa 6 mesi sulle fecce nobili prima di
essere imbottigliato.

AFFINAMENTO: circa 2 mesi in bottiglia.



C A S C I N A D I M E L A

CARATTERISTICHE: le uve provengono principalmente dai nostri vigneti situati nella Frazione San Vito di Montà d'Alba. Colore giallo paglierino intenso; profumo delicato, complesso, suadente, floreale riconducibile alla ginestra e alla camomilla con leggere percezioni di miele e confetture a polpa bianca. Al gusto si presenta secco, armonico, con piacevole vena acidula che dà freschezza e persistenza. Molto particolare è la sua naturale mineralità tipica degli Arneis di Montà d'Alba. Per la sua complessità il Roero Arneis spesso è stato descritto come un Barolo Bianco.

ABBINAMENTI: si accompagna a tutto il pasto. Piacevole con gli antipasti ed i piatti di pesce; ottimo servito come aperitivo.