

Roero Arneis DOCG

San Michele
2023

Note di degustazione

Il profumo è molto intenso e persistente con sentori di albicocca e mela, note finali di camomilla. In bocca il vino si presenta sapido, di buona struttura e armonico.

Accompagna egregiamente antipasti, primi a base di pasta e risotti, piatti della cucina marinara.

Informazioni di Base

Nome del prodotto: Roero Arneis DOCG San Michele
Vitigno: Arneis
Denominazione: Roero Arneis
Classificazione: DOCG
Colore: bianco
Tipologia: fermo
Paese/Regione: menzione geografica San Michele del comune di Canale, Piemonte, Italia
Annata: 2023
Alcool svolto: 14%
Zucchero residuo: 0,5 g/l
Acidità: bilanciato
Dolcezza: asciutto
Legno: senza legno
Età: giovane



Vigna

% Uva/Vitigno: 100% Arneis
Terreno: calcareo sabbioso
Tipo di vendemmia: a mano
Contesto climatico di vendemmia: asciutto

Vinificazione

Metodo: acciaio
Temperatura: 18 °C
Durata: 15 giorni

Bottiglia

Peso della bottiglia vuota: 450 g
Potenziale d'invecchiamento: 4 anni
Dimensione del turacciolo: 24x44
Materiale del turacciolo: sughero
Tipo di bottiglia: bordolese

Analisi Chimiche

Estratto secco [g/l]: 18,5
Acidità totale [g/l in acido tartarico]: 5,90
SO² totale [mg/l]: 90
SO² libera [mg/l]: 35

Confezionamento

Numero di bottiglie per scatola: 6-12