FABRIZIO BATTAGLINO

Roero Arneis DOCG

Bastia

2024

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 Bastia DOCG
Vitigno: Arneis
Denominazione: Roero Arneis
Classificazione: DOCG
Colore: bianco
Tipologia: fermo
Paese/Regione: Menzione Geografica Bastia del comune di Vezza d'Alba, Piemonte, Italia
Annata: 2024
Alcool svolto: 13,5%
Zucchero residuo: 0,5 g/l

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
Malolattica: non svolta

Bottiglia

Peso della bottiglia vuota: 450 g
Potenziale d'invecchiamento: 4 anni
Dimensione del turacciolo: 24×44
Materiale del turacciolo: sughero
Tipo di bottiglia: bordolese

Confezionamento

Numero di bottiglie per scatola: 6

Analisi Chimiche

Estratto secco [g/l]: 20
Acidità totale [g/l in acido tartarico]: 5,90
SO2 totale [mg/l]: 95
SO2 libera [mg/l]: 38