

Roero Arneis DOCG

San Michele

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 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: 2024

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