

Roero Arneis DOCG

Bastia

2025

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: 2025
- 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: 20 g/l
- Acidità totale: 5,90 g/l in acido tartarico
- SO2 totale: 95 mg/l
- SO2 libera: 38 mg/l