

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: 24x44

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