

# 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%

**Zuccherino 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

**SO<sub>2</sub> totale:** 95 mg/l

**SO<sub>2</sub> libera:** 38 mg/l