

# Roero Arneis DOCG

Riserva Bastia

2024

Il profumo è molto intenso e persistente con sentori di erbe officinali quali salvia, timo, rosmarino, eucalypto e note finali di camomilla. In bocca il vino si presenta sapido, di buona struttura e armonico.

Accompagna egregiamente primi a base di pasta e risotti, carni bianche e piatti della cucina marinara.

## Informazioni di Base

**Nome del prodotto:** Roero Arneis DOCG Riserva Bastia

**Vitigno:** Arneis

**Denominazione:** Roero Arneis Riserva

**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:** breve macerazione con le bucce, svinatura e pressatura soffice vinacce. Fermentazione a temperatura controllata 15°. Affinamento in barrique per 6 mesi

**Temperatura:** 15 °C

**Durata:** 15 giorni

**Malolattica:** non svolta

**Affinamento:** in legno

**Tipo di botti:** barrique

**Tempo in legno:** 6 mesi

## 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 [g/l]:** 20

**Acidità totale [g/l in acido tartarico]:** 5,90

**SO2 totale [mg/l]:** 95

**SO2 libera [mg/l]:** 38