

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.

Basic Information

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



Vineyard

% Uva/Vitigno: 100% Arneis

Terreno: calcareo sabbioso

Tipo di vendemmia: a mano

Contesto climatico di vendemmia: asciutto

Winemaking

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

Bottle

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

Chemical Analysis

Estratto secco [g/l]: 20

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

SO2 totale [mg/l]: 95

SO2 libera [mg/l]: 38