



CANTINE DEL CASTELLO di SANTA VITTORIA

Roero Arneis

Varietà: Arneis

Classificazione: Roero Arneis D.O.C.G.

Provenienza: zona del Roero Cornelianò d'Alba

Tipologia di terreno: sabbioso a media collina

Gradazione alcolica: 12,5 % vol

Resa ettaro in uva: 70-75 q/ha

Giacitura vigneto: collina esposizione sud-est

Sistema di allevamento: controspalliera con potatura guyot

Epoca vendemmia: 2^a decade di settembre

Vinificazione e affinamento: in acciaio

Tipo vendemmia: rigorosamente manuale

in ceste da 25 kg circa

Commercializzazione: febbraio successivo alla vendemmia

Conservazione consigliata: bottiglia in piedi in cantina

fresca e asciutta

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo: fresco, delicato con sentori di albicocca, pesca e ananas, ben circondati da un intenso floreale spiccano il tiglio e la ginestra.

Sapore: il gusto è piacevolmente morbido con vena delicatamente acidula, che da freschezza e persistenza gradevole. Eccezionale la sua sapidità che rende ancora più netta la nota fruttata.

Temperatura servizio consigliata: 10° - 12° C

Longevità: 2-3 anni

Abbinamento gastronomico: piatti delicati, antipasti in genere e pesce in particolare; ma anche primi non troppo gustosi.

Sensazioni finali: piacevolezza floreale

Winemaker: Nicola Fogliati

