

# TERRE DEL BAROLO

## ROERO ARNEIS DOCG "ArneRò"



**Vitigno:** Arneis

**Zona di produzione:** Roero

**Suolo:** argilloso, calcareo, siliceo e loro combinazioni

**Coltivazione del vigneto:** contospalliera con potatura a Guyot

**Vendemmia:** 100% manuale

**Epoca di vendemmia:** prima metà di settembre

**Resa massima:** 100 q/ha di uva

**Vinificazione:** pressatura soffice delle uve e fermentazione del mosto per circa 7/10 giorni a temperatura costante (18-20°C)

**Fermentazione malolattica:** assente

**Affinamento:** Affinamento in vasche di acciaio inox per alcuni mesi e imbottigliamento

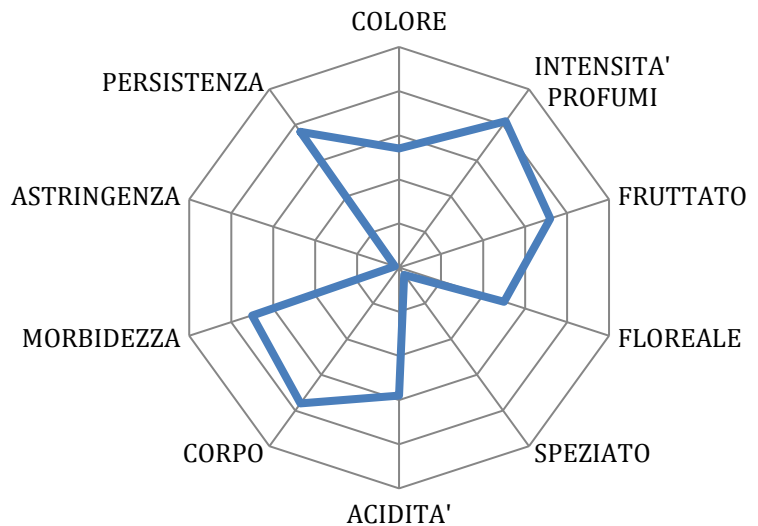
### CARATTERISTICHE DEL VINO

**Grado alcolico (minimo):** 11,00% vol.

**Acidità totale (minima):** 4,5 g/l

**Estratto secco netto (minimo):** 15 g/l

### QUADRO ORGANOLETTICO:



**Temperatura di degustazione:** 8/10 gradi

**Conservazione:** vino fresco, adatto ad un consumo nell'annata. Conservare le bottiglie in ambiente asciutto, fresco, buio e a temperatura costante.

**Abbinamento cibo/vino:** antipasti, primi piatti, carni bianche e specialità a base di pesce