



Viglionone

CA' D' TUNIN

ROERO ARNEIS Docg

CLASSIFICAZIONE Vino a denominazione di origine controllata e garantita

VITIGNO Arneis 100%

ZONA DI ORIGINE DELLE UVE Le colline scoscese di Monteu Roero e paesi limitrofi, nel Roero, alla sinistra del Tanaro.

EPOCA DI VENDEMMIA In genere le uve Arneis per questo vino si raccolgono all'inizio di settembre.

PRODUZIONE MASSIMA A ETTARO 10.000 chilogrammi di uva

RESA DELL'UVA IN VINO 70%

MATURAZIONE MINIMA Il disciplinare dispone l'obbligo di maturazione del vino per almeno 4 mesi calcolati dal 1° novembre dopo la vendemmia.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA Dopo l'imbottigliamento, il Roero Arneis solitamente affina per un paio di mesi in bottiglia coricata prima di avviarsi al mercato.

CARATTERI ORGANOLETTCICI

- Colore: giallo paglierino di buona intensità e bella tonalità, con decisi riflessi verdolini nella prima fase della vita.
- Profumo: ampio e avvolgente è il profumo, marcatamente fruttato e floreale, con note che ricordano la mela, la nocciola, la camomilla e la banana.
- Sapore: secco e sapido, con prolungata persistenza aromatica.
- A tavola: ama i piatti armonici come gli antipasti di verdura, pesce e carni bianche, i salumi stagionati e i primi piatti di pasta lunga.

CONSERVAZIONE Il Roero Arneis non è un vino da lunghe conservazioni, ma può comunque conservare un'ottima fragranza dell'origine se tenuto in condizioni ottimali di ambiente (al buio, lontano da rumori e sobbalzi e a temperatura costante).

FORMATI DISPONIBILI La bottiglia da 0,75 litri

