



CASTAGNOLE DELLE LANZE

ROERO ARNEIS

Roero Arneis DOCG

Il Roero Arneis DOCG è una delle più prestigiose espressioni bianchiste del Piemonte, nato dalle colline sabbiose e marnose alla sinistra del fiume Tanaro. Questo vino celebra l'antico vitigno autoctono Arneis, salvato dall'estinzione e oggi apprezzato per la sua straordinaria eleganza e freschezza minerale.

VITIGNO: 100% Arneis

GRADAZIONE: 13%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

SUOLO: Marnoso-arenaria, sabbie marine

PERIODO DI VENDEMMIA: Fine agosto / inizio settembre

VINIFICAZIONE: La diraspatura non è totale. Macerazione a freddo in pressa per alcune ore (3-4 ore). Pressatura soffice delle uve in una pressa a membrana orizzontale. Utilizzo di lieviti selezionati. Fermentazione in assenza di bucce a bassa temperatura in serbatoi d'acciaio seguita da un affinamento in serbatoi d'acciaio per 6 mesi prima dell'imbottigliamento.

COLORE: Giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini

PROFUMO: Fresco e delicato, con piacevoli note di camomilla, sentori di frutta bianca ed erba appena tagliata

GUSTO: Eleganza aromatica e delicate note fruttate/floreali (fiori bianchi, pesca, agrumi). Spiccata sapidità, salinità e una vibrante freschezza acida.

ABBINAMENTI: Si sposa particolarmente bene con il prosciutto cotto e gli asparagi, ma anche con antipasti di verdure o di pesce, con i brodi vegetali, le paste asciutte condite con verdure, con i primi di pesce, con il risotto in bianco, con i crostacei e i menù di pesce in generale

TEMP. SERVIZIO: 10 – 12 °C

FORMATI: 0,75 l



Dogliotti 1870 Snc

Via Fratelli Vicari, 70 - 14054 Castagnole Lanze (AT) - Italia
info@dogliotti1870.com - www.dogliotti1870.com