



**VIGLIONE**  
AZIENDA VINICOLA

## ROERO ARNEIS Docg

**VITIGNO** Arneis 100%

**VIGNETO** Le uve Arneis per questo vino sono prodotte in più vigne situate a Monteu Roero, nelle Menzioni Rivetto e Santa Margherita per una superficie totale di circa 15 ettari.

**TERRENO** Medio impasto, con prevalenza di calcare e sabbia

**ESPOSIZIONE** Sud-ovest

**ALTITUDINE** Da 220 a 310 m slm

**ALLEVAMENTO** Guyot modificato ad archetto

**COLTIVAZIONE** Durante il ciclo vegetativo, i lavori in vigna vengono eseguiti con professionalità e il grande rispetto di ambiente e paesaggio. Sono perciò evitate le operazioni di diserbo. Contro le malattie viene seguito il metodo della lotta integrata. Per ottenere la massima qualità, durante l'estate viene condotto il metodico diradamento dei grappoli in relazione alla capacità di ogni pianta di maturare le uve.

**VENDEMMIA** Nelle annate normali le uve per questo vino sono raccolte a metà settembre.

**VINIFICAZIONE** In cantina, dopo la pressatura delle uve, la fermentazione si sviluppa senza il contatto con le bucce in contenitori di acciaio da 100 e 200 ettolitri a temperatura controllata.

**MATURAZIONE** Dopo la svinatura, il vino matura per pochi mesi nei contenitori di acciaio.

**IMBOTTIGLIAMENTO** L'imbottigliamento del vino di solito avviene nella primavera dell'anno successivo alla raccolta delle uve.

**AFFINAMENTO** Dopo l'imbottigliamento, il vino affina per 2-3 mesi in bottiglia coricata prima di essere avviato alla commercializzazione.

**PRODUZIONE** La produzione media annuale è di 40 mila bottiglie

**CARATTERI ORGANOLETTICI** Il colore è giallo paglierino di buona intensità e bella tonalità, con evidenti riflessi dorati. Al naso racconta sentori floreali e fruttati, in particolare le note di mela golden matura, nocciola fresca e banana. Nitide sono le sensazioni eteree. Al sapore è pieno, morbido, caldo, avvolgente.

**A TAVOLA** Vino bianco elegante e di bella personalità, questo Roero Arneis accompagna con eleganza i piatti delicati, in particolare di pesci e molluschi, di verdure e carni bianche. È gradevole anche con i piatti di pasta, soprattutto pasta lunga condita con sughi delicati.

**CONSERVAZIONE** L'ambiente più adatto per la conservazione è la cantina interrata, a temperatura costante e in assenza di luce e rumori.

