












VAL DI TANA GRAPPOLO INTERO

ROERO ARNEIS

DOCG



Dall'incontro tra le Prealpi e il fiume Tanaro, oltre 2.000.000 di anni fa, nascono le eleganti colline del Roero. Territori unici per la composizione di arenaria e sabbia, che donano ai vini bianchi una spiccata mineralità. Il Roero Arneis Biologico Val di Tana, è pura espressione di questo luogo.

 <p>Arneis</p>	 <p>200-300 m.s.l.m</p>	 <p>Il decade di Settembre</p>	 <p>0,375 - 0,75L</p>
 <p>Colline del Roero</p>	 <p>Est, ovest</p>	 <p>13,5% vol</p>	 <p>Biologico</p>
 <p>Terreni sabbiosi, ricchi di marne arenacee, calcaree, giallastre</p>	 <p>Sistema: guyot 5000 ceppi/ha</p>	 <p>10-12 °C</p>	

NOTE TECNICHE

Vinificazione: l'uva viene conferita in piccole cassette da 20 kg provviste di fori per favorire l'arieggiamento della stessa. Una parte dell'uva viene immediatamente pressata in modo soffice per evitare la rottura delle bucce e il mosto ottenuto è stoccato in vasca d'acciaio ad una temperatura di circa 8/10°C per consentire la decantazione statica dello stesso e, successivamente, la separazione delle parti più grossolane. Dopo 24 ore circa il mosto viene travasato e portato alla temperatura di 16/18°C; a questo punto nell'arco di poche ore si innesca in modo naturale la fermentazione alcolica che viene condotta da lieviti indigeni. Terminata

la fermentazione il vino viene travasato e conservato a temperatura di 5/6 °C. Un'altra parte dell'uva (circa il 20/30%) viene messa in vasca a strati alterni intera e diraspata.

Al termine dell'affinamento, che avviene per entrambe le parti in acciaio sulle fecce fini messe periodicamente in sospensione tramite agitazione fino alla primavera successiva, dopodichè i due vini vengono uniti per dare origine alla cuvee finale che dopo breve tempo verrà imbottigliata.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore è giallo paglierino intenso con riflessi verdolini. All'olfatto il bouquet ricorda il profumo dei frutti

esotici, della pera matura dei fiori di biancospino e del miele di acacia. In bocca è piacevolmente avvolgente, morbido, dolce con l'acidità che dona freschezza e sapidità al retrogusto.

ABBINAMENTI


Servito fresco è un grande aperitivo. A tavola è ideale con gli antipasti a base di pesce, primi piatti leggeri, risotti e paste.

VAL DI TANA GRAPPOLO INTERO

ROERO ARNEIS
DOCG



When the Pre-Alps and the River Tanaro came together over 2,000,000 years ago, the elegant hills of the Roero were born. Territories with a unique composition of sandstone and sand, which produce white wines with a distinct mineral content. Val di Tana Organic Roero Arneis is a pure expression of this area.

 Arneis	 200-300 m a.s.l	 11 decade of September	 0,375 - 0,75L
 Hills from Roero	 East, west	 13,5% vol	 Organic
 Sandy soil is reach in yellow, calcareous marl	 System: guyot 5000 plants/ha	 10-12 °C	

TECHNICAL NOTES

Vinification: the grapes are delivered in small 20 kg crates equipped with holes to facilitate aeration. A part of the grapes is immediately soft-pressed to avoid breaking the skins and the must obtained is stored in steel vats at a temperature of around 8/10°C to allow static decantation of the must and, subsequently, separation of the coarsest parts. After about 24 hours, the must is transferred and brought to a temperature of 16/18°C; at this point, within a few hours, alcoholic fermentation is naturally triggered, which is conducted by indigenous yeasts. Once fermentation is complete, the wine is transferred and

stored at a temperature of 5/6 °C. Another part of the grapes (approximately 20/30%) is placed in the tank in alternate layers entire and destemmed. At the end of ageing, which takes place for both parts in steel on the fine lees periodically stirred until the following spring, the two wines are blended to make the final cuvee that will be bottled after a short time.

TASTING NOTES

The colour is a deep straw yellow with greenish highlights. The bouquet is reminiscent of the scent of exotic fruits, ripe pears, hawthorn flowers and acacia honey. Pleasantly enveloping in the mouth, smooth and

sweet with acidity that lends freshness and flavour to the aftertaste.

PAIRINGS

Serve chilled for an excellent aperitif. Ideal with fish-based starters and with light risottos and pasta dishes.