

## Roero Arneis DOCG



**Varietà di uva:** 100% Arneis.

**Origini:** Le vigne sono situate nei comuni di Vezza d'Alba, Corneliano e Monteu Roero.

**Tipo di terreno:** Sabbia e limo.

**Periodo di raccolta:** Seconda metà di Agosto.

**Vinificazione:** Dopo una soffice pressatura delle uve, con successiva separazione delle vinacce, il mosto viene trasferito in vasche di acciaio e sottoposto a nuove tecniche di lavorazione a freddo. La temperatura è controllata mediante un sistema centrale computerizzato che garantisce uno sviluppo uniforme del vino intervenendo sul bio-metabolismo dei lieviti. Non viene aggiunto nessun additivo chimico.

**Invecchiamento:** Il vino rimane in vasca di acciaio per 2-3 mesi.

**Imbottigliamento:** Il vino viene normalmente imbottigliato all'inizio dell'anno successivo alla vendemmia.

**Colore:** Giallo paglierino tenue, con riflessi verdognoli.

**Profumo:** Delicato, fresco ed erbaceo, ricco di sentori di frutti bianchi.

**Sapore:** Rotondo ed armonico con un retrogusto delicatamente amarognolo.

**Gradi:** 13,5% - 14%

**Abbinamenti:** Come aperitivo o abbinato ad antipasti o primi piatti. Servito leggermente fresco, esprime al meglio tutte le sue caratteristiche di vinosità e freschezza.

**Grape variety:** 100% Arneis.

**Origins:** The vineyards are located in different villages: Vezza d'Alba, Corneliano, Monteu Roero.

**Type of soil:** Silt and sand.

**Harvesting time:** End of August.

**Vinification:** After a soft pressing of the grapes, and the separation of the skins, the must is transferred into steel tanks and vinified with the new cold processing techniques. The temperature is controlled by means of a central computerized system, which guarantees uniform development of the wine by intervening on the bio-metabolism of the yeast. Any chemical additive is used.

**Ageing:** The wine remain into steel tanks for 2-3 months.

**Bottling:** It normally takes place at the beginning of the year following the harvest.

**Color:** Soft straw yellow with green reflections.

**Nose:** Delicate, fresh and herbaceous, rich in white fruity scents.

**Palate:** Round and harmonic with a delicately bitter aftertaste.

**Degree:** 13,5 - 14 %

**Food pairings:** White wine for ideal aperitif or for accompany dainty and agreeable dishes.



MauroSebaste

Azienda Agricola Sylla S.S. · C.F. e P.IVA 03446960043 · Tel: +39 0173 262148 · info@maurosebaste.it · www.maurosebaste.it

