

## Roero Arneis DOCG

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



### Nella Vigna

**Vitigno**  
Arneis

**Esposizione**  
Nord-est, est

**Altitudine (s.l.m.)**  
250-300 metri s.l.m.

**Terreno**  
Sabbioso con presenza di carbonati

**Sistema di allevamento**  
Guyot

**Età del vigneto**  
20-25 anni

**Densità dei ceppi**  
4.000 piante/ettaro

**Resa per ettaro**  
Massimo 10 t/ha

**Vendemmia**  
Dalla metà di settembre



### In Cantina

**Vinificazione**

La fermentazione è stata condotta su mosto chiarificato a temperature controllate tra i 16-18°C in fermentini di acciaio inox

**Affinamento**  
Acciaio inox

**Grado Alcolico**  
13%

**Acidità minima**  
4,5 g/l



### Sulla Tavola

**Caratteristiche**

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Il profumo è speziato con richiami vegetali. Attacco in cocca dolce con una buona ampiezza che lascia un retrogusto caldo e sapido

**Temperatura di servizio**  
8°-10°C

**Abbinamento consigliato**

Antipasti di verdure, carni bianche delicate e menù di mare. Il prodotto è ottimo anche come aperitivo



PRODUTTORI  
IN CLAVESANA  
CANTINA CLAVESANA



[www.inclavesana.it](http://www.inclavesana.it)