

Roero Arneis

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