

# 21 SETTEMBRE

**Vino:** *Roero Arneis D.O.C.G.*

**Uve:** *100 % Arneis*

**Zona di Produzione:**  
*Santa Vittoria d'Alba*

**Enologo:** *Luca Abrate*



**Terreno:**  
*equilibrato di medio impasto,  
con elevata frazione sabbiosa (40%)  
giacitura di media collina.*

**Vigneto:**  
Età: *30 anni*  
Forma di allevamento:  
*controspalliera*  
Altezza uva dal terreno: *80 cm.*  
Potatura: *Guyot*  
Altezza sul livello del mare:  
*250-300 m.*

**Vinificazione:**  
*uva vendemmiata a mano,  
pigiadiraspatura,  
criomacerazione per 2 giorni,  
decantazione statica  
e successiva fermentazione  
a circa 16° C per 30 giorni.  
Affinamento per 6 mesi  
sui lieviti di fermentazione.*

**Maturazione:**  
*3 mesi in bottiglia*

**Giudizio organolettico:**  
*Colore giallo intenso  
con riflessi dorati.  
Al naso offre splendide  
note minerali,  
di fieno ed erba tagliata  
che ben si fondono  
con un caratteristico  
sentore agrumato.  
In bocca è un'esplosione  
di sensazioni che ricordano  
la mela verde e la frutta  
a pasta gialla,  
in particolare l'albicocca.  
E' un vino di grande struttura  
con caratteristiche comparabili  
ai grandi riesling alsaziani.*

**Temperatura  
di degustazione:**  
*8-9°C*