

ROERO ARNEIS "VIGNA TABARIA"

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 15/18 ore,
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 paglierino
con riflessi verdognoli.*

*Al naso è un nettare dai
prorompenti sentori minerali,
con note che ricordano
gli idrocarburi, anche se non
manca un' accattivante
e senz' altro varietale
nota di mela.*

*Quest'ultima ritorna in bocca
dove domina incontrastata,
avvalendosi*

*dell'intuibile grassezza,
ben sostenuta da un' acidità
niente affatto passata.*

*La bella persistenza offre
suggerzioni agrumate
che chiudono veramente
in bellezza.*

**Temperatura
di degustazione:**

8-9°C