



Roero Arneis D.O.C.G.

Madonna delle Grazie

Bianco **secco e saporito** dal colore giallo paglierino, a volte con riflessi dorati.

Al naso è **delicato** con sentori che ricordano la pesca, la mela e la pera. Al palato è saporito e **minerale**, di buona struttura e armonico, piacevolmente **fresco**. Affinato solo in acciaio.

Essendo un vino strutturato è ottimo **a tutto pasto**. Accompagna bene aperitivi, antipasti e piatti di pesce anche elaborati.

L'etichetta d'autore dona un tocco pop e la **numerazione** rende ogni bottiglia unica.

Informazioni di base

Nome del prodotto: Roero Arneis DOCG Madonna delle Grazie

Vitigno: Arneis 100%

Denominazione: Roero Arneis

Classificazione: DOCG

Colore: bianco

Tipologia: fermo

Paese/Regione: Piemonte - menzione geografica Madonna delle Grazie di Santo Stefano Roero

Annata: 2024

Alcool svolto: 14 % vol.

Zucchero residuo: 0,61

Numero di bottiglie prodotte: 3.000



Vigna

% Uva/ Vitigno: 100% arneis

Terreno: sabbiosi - calcarei

Esposizione: sud

Metodo agricolo: lotta integrata, certificazione SQNPI

Anno d'impianto: 2001

Data della vendemmia: 2023

Tipo di vendemmia: manuale in cassette

Geolocalizzazione: 44.8005628146075, 7.92611241097099

Vinificazione

Metodo: solo acciaio

Temperatura: 17-18 °C a temperatura controllata

Durata: 15 giorni circa

Malolattica: non eseguita

Affinamento: acciaio

Tempo minimo in bottiglia: 3-4 mesi

Bottiglia

Peso della bottiglia vuota: 450 g

Data imbottigliamento: 2023

Potenziale d'innamoramento: 5-6 anni almeno

Dimensione del turacciolo: 26×44

Materiale del turacciolo: sughero

Tipo di bottiglia: bordolese

Analisi Chimiche

Estratto secco: estratto non riduttore 17,9 g/l

Acidità totale: 4,52 g/l (acido tartarico)

Acidità volatile: 0,16 g/l (acido acetico)

SO2 totale: 73 mg/l

SO2 libera: 16 mg/l