



Roero Arneis D.O.C.G.

Madonna delle Grazie

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

Al naso è **delicato** con sentori che ricordano la mela, l'ananas e frutti tropicali. Al palato è sapido 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 e antipasti.

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: 2022

Alcool svolto: 13,5 % vol.

Zucchero residuo: 2,08

Numero di bottiglie prodotte: 3.500



Vigna

% Uva/ Vitigno: 100% arneis

Terreno: sabbiosi - calcarei

Esposizione: sud

Metodo agricolo: lotta integrata

Anno d'impianto: 2000

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

Potenziale d'invecchiamento: 5-6 anni

Dimensione del turacciolo: 26x44

Materiale del turacciolo: sughero

Tipo di bottiglia: bordolese

Analisi Chimiche

Estratto secco: 18,5 g/l

Acidità totale: 5,26 g/l (acido tartarico)

Acidità volatile: 0,45 g/l (acido acetico)

SO2 totale: 88 mg/l

SO2 libera: 25 mg/l