



Roero Arneis Riserva D.O.C.G.

Madonna delle Grazie

E' giallo paglierino. Al naso ha sentori di **erbe aromatiche** e frutto evoluto.

Il profumo è intenso e **persistente**. Al palato è secco, **sapido**, di ottima struttura e molto armonico.

Si accompagna bene con le **carni bianche elaborate**, i **formaggi stagionati** e i piatti di **pesce**. Ottimo da **aperitivo** o da sorseggiare a **fine pasto**.

Informazioni di base

Nome del prodotto: Roero Arneis DOCG Riserva
Madonna delle Grazie
Vitigno: arneis
Denominazione: Roero Arneis Riserva
Classificazione: DOCG
Colore: giallo paglierino
Tipologia: fermo
Paese/Regione: Piemonte
Annata: 2019
Alcool svolto: 15% vol.
Zucchero residuo: 2,22 g/l
Numero di bottiglie prodotte: 1.200



Vigna

% Uva/ Vitigno: 100% arneis
Terreno: sabbiosi - calcarei e compatti in profondità
Esposizione: sud
Metodo agricolo: lotta integrata, certificazione SQNPI
Anno d'impianto: 2000
Data della vendemmia: settembre
Tipo di vendemmia: manuale in cassette
Geolocalizzazione: 44.8005628146075, 7.92611241097099

Vinificazione

Metodo: pressatura soffice di uva intera. La fermentazione inizia con inoculo di lievito selezionato e dura circa 20 giorni in vasche di acciaio a temperatura controllata a 15 °C. Affina per circa 12 mesi sui suoi lieviti con rimontaggi.
Temperatura: 15°
Durata: 12 mesi
Malolattica: no
Affinamento: sui propri lieviti
Tempo minimo in bottiglia: 4 mesi

Bottiglia

Peso della bottiglia vuota: 450 gr
Potenziale d'invecchiamento: 10 anni
Dimensione del turacciolo: 26x44
Materiale del turacciolo: sughero
Tipo di bottiglia: Bordolese
Numero di bottiglie per scatola: 6
Dimensione della scatola: 45x17x25

Analisi Chimiche

Estratto secco: 18,4 g/l
Acidità totale: 5,31 g/l (acido tartarico)
Acidità volatile: 0,43 g/l (acido acetico)
SO2 totale: 105 mg/l
SO2 libera: 16 mg/l