

ROERO ARNEIS D.O.C



Il vitigno Arneis è tipico del Roero e uno dei vini più pregiati di questa zona. Anticamente quest' uva veniva direttamente consumata fresca oppure vinificata dolce, in sostituzione del vino Moscato.

È solo durante gli ultimi decenni, grazie alle nuove tecniche di vinificazione, che questo prestigioso vitigno ha ottenuto il giusto riconoscimento producendo un vino di buona struttura e molto raffinato.

La vendemmia viene effettuata durante la prima metà del mese di Settembre.

Le uve raccolte vengono pigiate in vasche di acciaio a temperatura controllata (17°-18°) sino al termine della fermentazione, al termine della quale, viene poi lasciato riposare sui propri lieviti per circa 4 mesi.



Vitigno: Arneis 100%
Terreno: calcareo leggermente sabbioso
Altitudine: 310 m slm
Coltivazione: Guyot
Gradazione: 12,5°-13°

Il Roero Arneis DOCG presenta un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, mentre il suo profumo dona sentori floreali e fruttati che ricordano ginestra, camomilla, pesca ed albicocca.

Il gusto è equilibrato, di buon corpo e persistente. Pieno, prorompente ed intenso, composito e delicato. Si addice particolarmente agli antipasti, pesce, piatti freddi ed è ottimo per accompagnare gli aperitivi. Si serve fresco a 10°-12°.



Azienda Vinicola LA GRISA Sas di Taliano Pierangelo e C.
C.so A. Manzoni 83
12046 Montà (CN)
P.I: 01886780046
0173976250
info@lagrisa.com