

ROERO ARNEIS

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



VITIGNO:

Arneis (100%).

VIGNETI:

Ubicati nel comune di Castellinaldo, regione "Bric Cenciurio"; si tratta dei primi impianti da noi realizzati nel Roero.

CARATTERISTICHE DEL SUOLO:

Lo strato argilloso è presente ad una profondità piuttosto elevata; circa 3 - 4 metri mentre la parte superficiale ricca di formazioni calcareo-silicee caratterizza un terreno sciolto e ricco di microelementi, ottimo per l'arneis.

Esposizione: Est Sud-Est

Altitudine del vigneto: da 220 a 250 metri s.l.m.

Fittezza d'impianto: medio elevato, 4500 - 5000 piante per ha.

Potatura a Guyot con un carico di circa 6 gemme per ceppo.

Produzione per pianta 1,5 kg di uva.

Resa ettaro: 7000-8000 kg uva.

EPOCA DI VENDEMMIA: Ultimi giorni di agosto - primi di settembre

VINIFICAZIONE:

L'uva completa la maturazione stando per 15 giorni in celle frigorifere a 0°C.

I grappoli vengono pressati delicatamente ed il mosto così ottenuto decanta per alcune ore quindi inizia la fermentazione a bassa temperatura in botti d'acciaio.

Durante l'affinamento sempre in botti d'acciaio, riportiamo in sospensione le fecce fini per favorire importanti cessioni da parte dei lieviti.

IMBOTTIGLIAMENTO: marzo-aprile.

CONTENUTO IN ALCOL: 12,5 - 14 % vol.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 8000.