

ROERO ARNEIS

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

“Sito dei fossili”



VITIGNO:

Arneis (100%).

VIGNETI:

Situati nel comune di Castellinaldo, in regione “Bric Cenciurio”, questa parte di vigna è stata da noi denominata “sito dei fossili” in quanto facendo le operazioni di scasso e sistemazione del terreno si sono ritrovati, tra gli strati di marna, resti fossili di foglie, pesci e larve di libellula. L'anno d'impianto è il 1994.

CARATTERISTICHE DEL SUOLO:

Il terreno negli strati esplorati dall'apparato radicale delle viti è composto da marne bianche finemente stratificate e miste ad una frazione sabbiosa tale da consentire un ottimo drenaggio dell'acqua.

Esposizione: Est, Sud-Est.

Altitudine: 250 m.s.l.m.

Fittezza d'impianto medio-elevata, 4500 - 5000 ceppi per ha. Potatura a Guyot.

Ad inizio agosto vengono diradati i grappoli, ottenendo così una produzione di 1,3 kg per pianta.

Resa ettaro: 6000-7000 kg uva.

EPOCA DI VENDEMMIA: Nei primi 15 giorni di settembre l'uva viene vendemmiata ottenendo una lieve surmaturazione su pianta.

VINIFICAZIONE:

L'uva raccolta in cassette sosta per due settimane in celle frigo a 0°C.

Qui le bucce maturano completamente e le sostanze aromatiche defluiscono più facilmente nel succo durante la pressatura.

Il mosto ottenuto con una soffice pressatura e fatto decantare naturalmente è pronto per la fermentazione che si protrae per 40 giorni in botti di rovere da 2500 litri.

L'affinamento dura circa 6 mesi, in questo periodo vengono eseguiti frequenti rimescolamenti con lo scopo di riportare in sospensione lieviti e fecce fini.

IMBOTTIGLIAMENTO: maggio - giugno.

CONTENUTO IN ALCOL: 13 - 14% vol.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 9000.