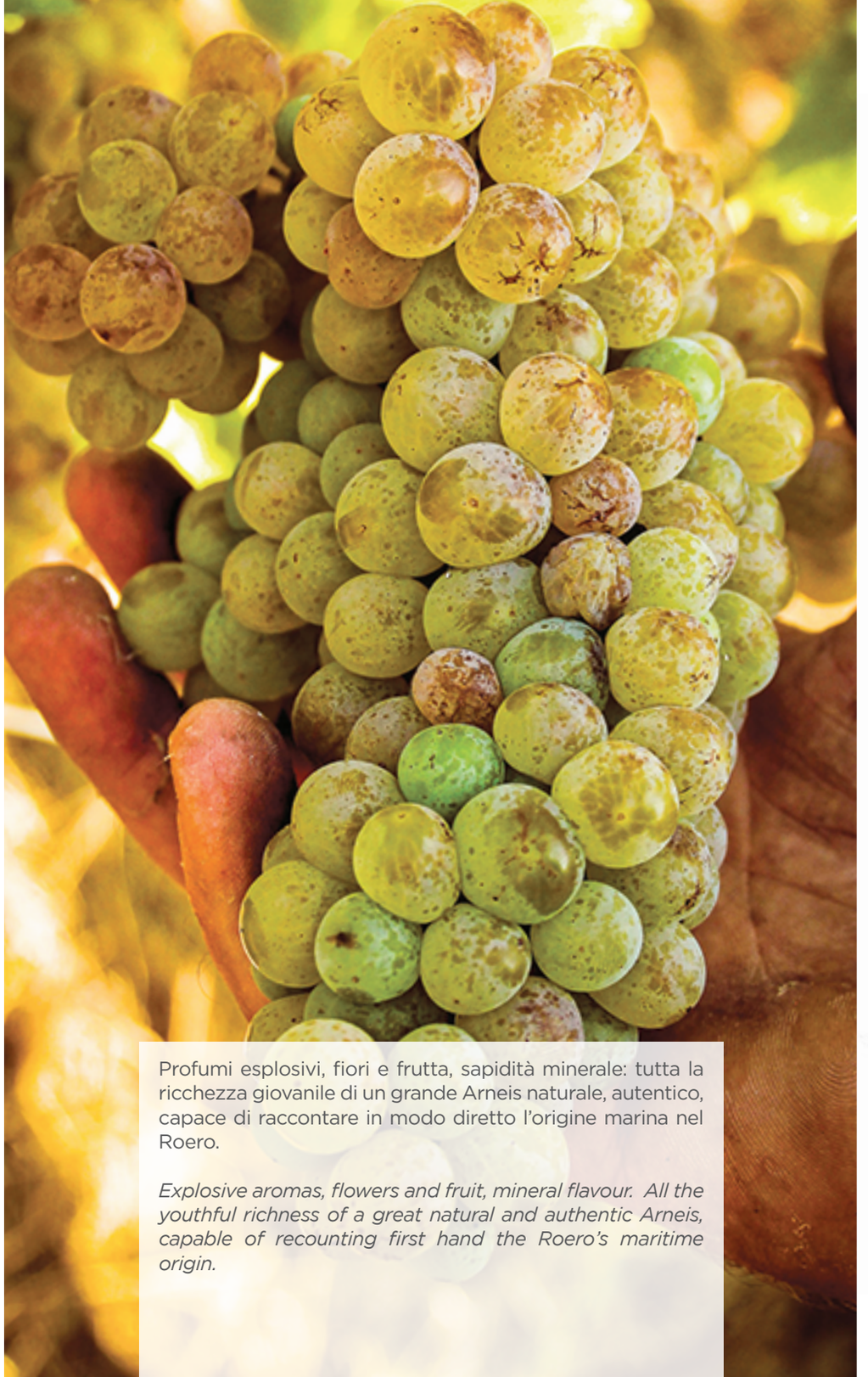
VINI BIOLOGICI

COSTA DELLE ROSE • ROERO ARNEIS D.O.C.G.



Profumi esplosivi, fiori e frutta, sapidità minerale: tutta la ricchezza giovanile di un grande Arneis naturale, autentico, capace di raccontare in modo diretto l'origine marina nel Roero.

Explosive aromas, flowers and fruit, mineral flavour. All the youthful richness of a great natural and authentic Arneis, capable of recounting first hand the Roero's maritime origin.

COSTA DELLE ROSE

ROERO ARNEIS D.O.C.G.

VARIETÀ:
100% Arneis
TIPOLOGIA SUOLO:
Marna calcarea
RESA PER ETTARO:
80 Q.LI/HA
DENSITÀ IMPIANTO:
90 x 260
ETÀ VIGNETO:
15-25 anni
VENDEMMIA/RACCOLTA:
Metà Settembre
VASCHE FERMENTAZIONE:
Acciaio inox
METODO VINIFICAZIONE:
Pressatura soffice.
Fermentazione a temperatura controllata 18°C con propri lieviti naturali
AFFINAMENTO:
Acciaio inox
CONSERVAZIONE:
3-4 anni
TEMPERATURA SERVIZIO:
10-12° C

VARIETAL:
100% Arneis
SOIL:
Calcareous marl
YIELD PER HECTARE:
8000 kg/ha
PLANTING DENSITY:
90 x 260
VINE AGE:
15-25 years
HARVEST:
Mid-September
FERMENTATION VATS:
Stainless steel
PRODUCTION METHOD:
Soft pressing.
Fermentation at controlled temperature of 18°C with its own natural yeasts
AGEING:
Stainless steel
CONSERVATION:
3-4 years
SERVING TEMPERATURE:
10-12° C

ORGANIC WINE

HILL OF ROSES • ROERO ARNEIS D.O.C.G.