VINI IN ANFORA

ROERO ARNEIS D.OC.G.

Un'esplosione naturale di frutta, fiori bianchi e note minerali. Vinificato in anfora, l'Arneis resta fedele al suo carattere varietale ma sorprende per morbidezza e longevità, dando vita ad un'evoluzione spettacolare.

A natural explosion of fruit, white flowers and mineral notes. Vinified in amphora, the Arneis remains faithful to its varietal character but surprises with softness and longevity, resulting in a spectacular evolution.

ANFORA

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:
Inizio Settembre
VASCHE FERMENTAZIONE:
Acciaio inox
METODO VINIFICAZIONE:
Pressatura soffice.
Fermentazione a temperatura controllata 18°C con propri lieviti naturali
AFFINAMENTO:
Anfore in ceramica
CONSERVAZIONE:
10 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:
Beginning of September
FERMENTATION VATS:
Stainless steel
PRODUCTION METHOD:
Soft pressing.
Fermentation at controlled temperature of 18°C with its own natural yeasts
AGEING:
Ceramic amphorae
CONSERVATION:
10 years
SERVING TEMPERATURE:
10-12° C

AMPHORA WINE

ROERO ARNEIS D.O.C.G.