Roero Arneis DOCG

Denominazione: Roero Arneis DOCG
Vitigno: 100% Arneis
Origine: Monteu Roero (CN)
Esposizione: Sud-Est
Suoli: Sabbiosi
Altitudine: 300m s.l.m.
Gradazione alcolica: 13,5% vol.
Acidità totale media: 5,5 g/l
Estratto secco medio: 18 g/l

Descrizione: il Roero Arneis DOCG è un vino bianco fresco e delicatamente aromatico, originario delle rinomate colline del Roero, in Piemonte. Ottenuto esclusivamente da uve Arneis, esprime in modo autentico il carattere del suo territorio, con un perfetto equilibrio tra ricchezza aromatica, mineralità e vivace freschezza.
Nel dialetto piemontese, il termine "Arneis" significa bambino dispettoso, un nome che ben si addice all'antico vitigno Arnesium, coltivato nel Roero fin dal Medioevo e successivamente quasi dimenticato. Negli ultimi trent'anni, il crescente successo dell'Arneis ha contribuito a una vera e propria rinascita enologica del Roero, riaffermando questo territorio come la patria di un grande vino bianco di personalità, ideale sia come aperitivo sia in abbinamento a piatti leggeri e raffinati.
Vendemmia: raccolta manuale all'inizio di settembre.
Vinificazione: fermentazione tradizionale in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per circa 15 giorni, al fine di preservare la freschezza e l'integrità aromatica del vitigno.
Colore: giallo paglierino chiaro e brillante.
Profumo: intenso e fragrante, con note esotiche di ananas, pesca e pera, accompagnate da eleganti sentori di fiore di acacia e delicate sfumature di mandorla e miele.
Palato: fresco e piacevolmente sapido, sostenuto da un perfetto equilibrio tra acidità e mineralità. Il finale è lungo e persistente, con raffinati richiami agrumati e una caratteristica nota di mandorla.
Abbinamenti gastronomici: ideale con piatti di mare, come pesce alla griglia, crostacei e sushi. Si abbina perfettamente anche a formaggi freschi, risotti alle verdure e carni bianche come pollo e tacchino. Ottimo come aperitivo e con piatti leggeri della cucina estiva.
Temperatura di servizio: servire ben fresco, a una temperatura di 8–10 °C, per esaltarne la fragranza e il profilo aromatico.

Strada Alba - Barolo, 34 | 12060 Castiglione Falletto (CN) - Italia | (+39) 0173 262369 - info@gigirosso.com - ***gigirosso.it***