



Roero Arneis

Productor: Camerano

100% Arneis • Intervención Mínima
Barolo DOCG

Tipo de vino: Vino Blanco
Región: Piemonte, Italia
Classy o Funky: Classy
Grado alcohólico: 13.5%

Edad de las vides: 15 años
Producción anual:
Altitud: 300 metros
Suelo: Arenoso

VITICULTURA:

Las practicas del cambio se llevan a cabo de manera orgánica, mientras que las vides tienen una edad de 15 años y se encuentran en una exposición de este a oeste con un sistema de emparrado Guyot. La cosecha se hace manual y sucede en los primeros días de septiembre.

VINIFICACIÓN:

Se prensa sutilmente con racimo entero, la fermentación sucede a temperatura controlada de 17°C con levaduras seleccionadas y solo se utiliza el 45% o 50 % para el vino.



NOTAS DE CATA:

Es un vino blanco seco con acidez refrescante, redondo y persistente, en nariz es muy expresivo con aromas a flores blancas y frutas blancas como las peras.

MARIDAJE:

Delicioso solo como aperitivo, puede ir muy bien con entradas ligeras a base de pescados, sashimis, algunas pastas y arroces.