



# Sabbia Vino Bianco

## Note di degustazione

VITIGNO: 100% **arneis**

COLORE: arancione chiaro

PROFUMO: intenso, con note di pesche e albicocche mature. Leggermente speziato, note di tè verde e camomilla

GUSTO: ricco e corposo, con piacevoli note di frutti gialli maturi e nocciole. Sensazioni minerali e salate con nuance di quercia. Sensazioni minerali e saline con leggere note di rovere

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10 °C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: zuppa di pesce, foie gras, cibi etnici speziati

VINIFICAZIONE: lenta fermentazione con bucce e semi senza controllo della temperatura

AFFINAMENTO: lunga macerazione e successivo affinamento in barrique francesi

FORMATI DISPONIBILI: 0,75 l

DA BERSI: entro 5-7 anni dalla vendemmia



## Vigna

AREA DI PRODUZIONE: Comuni del Roero

TIPO DI ALLEVAMENTO: tradizionale - guyot

KG DI UVE PER ETTARO: non oltre 100 quintali/ettaro

RESA DI VINO PER ETTARO: circa 7.000 litri

## Analisi Chimiche

ALCOHOL IN VOL (%): 13,05 %

ZUCCHERI RESIDUI: 2,27 g/l

SOLFOROSA TOTALE: 188 mg/l

SOLFOROSA LIBERA: -

ACIDITÀ VOLATILE: 0,26 g/l

Az. Agr. Demarie Giovanni  
di Demarie Aldo

Via Castellinaldo 16, 12040 Vezza d'Alba  
Tel./Fax +39 0173 65454  
Email: demarie@demarie.com  
P.IVA IT 02787030044