



# Roero Arneis DOCG 2018

## Note di degustazione

VITIGNO: 100% uve **Arneis**

COLORE: brillante, solare, luminoso con tonalità giallo paglierino scarico e riflessi verdolini

PROFUMO: pieno, prorompente ed intenso, composito e delicato. Si avvertono sentori floreali ed al tempo stesso fruttati che ricordano ginestra, camomilla, pesca ed albicocca

SAPORE: secco, gradevole e piacevolmente armonico. Fresco e persistente con splendido retrogusto leggermente ammandorlato

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: eccellente come aperitivo, si accompagna perfettamente ad antipasti e primi piatti leggeri a base di verdura. Ottimo in abbinamento anche con piatti a base di pesce o carni bianche

VINIFICAZIONE: fermentazione alcolica a temperatura controllata

AFFINAMENTO: in acciaio

FORMATI DISPONIBILI: 0,75 l e 1,5 l

DA BERSI: l'anno successivo alla vendemmia



## Recensioni

Annuario dei migliori vini italiani 2016 – 84/100

I Vini di Veronelli 2016 – 1 stella

I Vini di Veronelli 2015 – 2 stelle

Annuario dei migliori vini italiani 2015 – 84/100

Annuario dei migliori vini italiani 2014 – 85/100

Decanter World Wine Awards 2014 – Bronze Medal

## 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 (%): 13,37 %

ZUCCHERI RESIDUI: 4,10 g/l

SOLFOROSA TOTALE: 95 mg/l

SOLFOROSA LIBERA: 32

ACIDITÀ TOTALE: 5,32 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