



For You Roero Arneis DOCG Spumante 2015

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. Questi tipici sentori dell'Arneis, sono seguiti dall'aroma di pane e lieviti

SAPORE: secco, gradevole e piacevolmente armonico. Fine ed intenso

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, e per ogni momento di festa

VINIFICAZIONE: fermentazione alcolica a temperatura controllata. La presa di spuma avviene con il metodo classico in bottiglia con aggiunta di lieviti selezionati e zuccheri. Il vino rimane sui lieviti per un minimo di 18-24 mesi prima della sboccatura

FORMATO: 0,75 l - 1,5 l

DA BERSI: entro gli 8 anni successivi alla vendemmia



Recensioni

I Vini di Veronelli 2016 – 1 stella

I Vini di Veronelli 2015 – 1 stella

Vini Eccellenti d'Italia 2014 – Grappolo d'Oro

Annuario dei migliori vini italiani 2014 – 84/100

I Vini di Veronelli 2014 – 1 stella

I Vini di Veronelli 2013 – 1 stella

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 (%): 13,95%

ZUCCHERI RESIDUI: 2,65 g/l

SOLFOROSA TOTALE: 99 mg/l

SOLFOROSA LIBERA: 28 mg/l

ACIDITÀ TOTALE: 5,36 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