



Roero Arneis DOCG 2019

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

Vini Buoni d'Italia 2020 – Golden Star

Annuario dei migliori vini italiani 2020 – 90/100

I Vini di Veronelli 2020 – 2 stelle

Annuario dei migliori vini italiani 2019 – 89/100

Annuario dei migliori vini italiani 2018 – 87/100

Annuario dei migliori vini italiani 2017 – 86/100

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 (%): 13,00 %

ZUCCHERI RESIDUI: < 4,00 g/l

SOLFOROSA TOTALE: 100 mg/l

ACIDITÀ TOTALE: 4,78 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