



# Roero Arneis DOCG 2022

## BIOLOGICO



### 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

The WineHunter 2022 – Punteggio 88,00-89,99/100

James Suckling 2021 – 91/100

WineEnthusiast 2020 – 90/100

James Suckling 2021 – 90/100

James Suckling 2020 – 91/100

Vini Buoni d'Italia 2020 – Golden Star

### 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 (%):** 13,0 %

**ZUCCHERI RESIDUI:** 4 g/l

**SOLFOROSA TOTALE:** < 100 mg/l

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,00 g/l

Az. Agr. Demarie Giovanni  
di Demarie Aldo

Via Castellinaldo 16, 12040 Veza d'Alba  
Tel./Fax [+39 0173 65454](tel:+39017365454)  
Email: [demarie@demarie.com](mailto:demarie@demarie.com)  
P.IVA IT 02787030044

