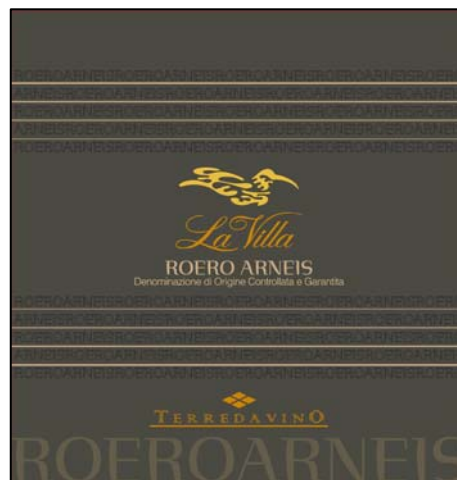


ROERO ARNEIS D.O.C.G.
“LA VILLA”



Vitigni utilizzati: Arneis 100 %

Rea ettaro: 60 hl

Gradazione alcolica: 12.50 % vol.

Zuccheri: 4 gr/l ± 2

Temperatura di degustazione: 8 – 10° C.

Collocazione e caratteristiche dei vigneti: “La Villa” è il nome dato al centro storico di Vezza d’Alba (CN) e i vigneti si estendono proprio attorno al vecchio borgo con esposizione a sud sud/est.

I terreni calcareo-silicei ed il particolare microclima di quest’area del Roero danno origine a vini profumati ed eleganti.

Vinificazione e affinamento: la pressatura soffice e la successiva fermentazione in purezza della durata di circa 10 giorni alla temperatura controllata di 16-18° C. permettono di ottenere le eccezionali caratteristiche al naso ed al palato.

Ultima importante fase per questo vino è un breve periodo di affinamento in bottiglia al fine di svilupparne la struttura e la piacevolezza dei profumi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo: ampio, fresco e intensamente fruttato (note di albicocca), sentori di fiori (tiglio)

Sapore: morbido, armonico, dal lungo finale.

Conservazione: in posizione orizzontale in ambiente fresco e al riparo dalla luce, da consumare preferibilmente entro 2 anni dalla vendemmia.