

# SCHEDA TECNICA

*La Granera*

# *Roero Arneis*

## DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Il Roero Arneis è un vino bianco dai toni fruttati ed eleganti, che raccoglie dal terreno del Roero e della vite di Arneis il prestigio e l'eleganza, l'armonia e l'irripetibilità dei caratteri.

### *TIPOLOGIA DI VITIGNO*

100% Arneis

### *COLLOCAZIONE DEL VIGNETO*

Le uve provengono dai vigneti nella località "Granera " e nella MGA "Fontane" nel comune di Castellinaldo d'Alba.

### *VENDEMMIA*

L'uva viene raccolta a mano con attenta scelta dei grappoli nella prima metà di settembre.

### *VINIFICAZIONE*

Alla pressatura soffice, segue la fermentazione del mosto a temperatura controllata di 19°C circa per una durata di 20 giorni.

### *AFFINAMENTO*

Prima dell'imbottigliamento, il vino è affinato per una durata di almeno quattro mesi su fecce nobili. Dopo l'imbottigliamento, il vino rimane in bottiglia per altri tre mesi di riposo, prima della commercializzazione.

### *TENORE ALCOOL*

Il Roero Arneis DOCG ha una gradazione alcolica di 13,5% Vol.

### *CARATTERI*

Il colore è giallo paglierino di buona intensità. il profumo è ampio e fruttato con delicati sentori di mela golden e lampone, il sapore è fresco ed armonico, di ottima struttura e con un gradevole retrogusto amarognolo.

### *A TAVOLA*

Accompagna con eleganza gli antipasti delicati, i piatti di pesce. le carni bianche con salse leggere ed i salumi affinati.

