

Roero Arneis Camestrì

Denominazione di origine controllata e garantita



- **Nome** : Roero Arneis Camestrì
- **Tipologia del vino** : Bianco secco
- **Nome del vigneto** : Camestrì
- **Collocazione ed esposizione geografica** : comune di Vezza d'Alba. Il terreno è esposto a Sud/Est
- **Terreno** : calcareo sabbioso, con pendenza del 30%
- **Vitigno** : Arneis 100%
- **Resa per ettaro** : 90 quintali d'uva
- **Metodo d'allevamento** : contropalliera a Guyot con capo a frutto di 7-9 gemme
- **Data di Vendemmia** : prima decade di settembre. La vendemmia è effettuata a mano in cassette di plastica forate da 20 Kg.
- **Metodo di vinificazione** : pigiatura e pressatura soffice dell'uva. Fermentazione alcolica a temperatura controllata per una durata di 20 gg. circa
- **Maturazione** : Il vino è conservato, sui lieviti, in botti di acciaio inox fino al momento dell'imbottigliamento.
- **Colore** : giallo paglierino
- **Profumo** : Intenso, floreale e fruttato
- **Sapore** : note di frutta bianca, note sapide e minerali, freschezza
- **Abbinamenti** : antipasti, pesce, pasta con verdure, formaggi freschi e possibilmente in compagnia di amici
- **Temperatura di servizio** : 10-12 C
- **Conservazione e durata** : 4-5 anni a bottiglia coricata
- **Capacità bottiglie** : 0,75 lt. e 1,5 lt.

