


Giuseppe Costa

Roero Arneis DOCG

Denominazione di Origine Controllata Garantita



 Italia, Piemonte

Comune: Castagnito
Superficie: Ha 3
Altitudine: m 300-350 slm
Esposizione: sud
terreno: Calcareo di buona fertilità

Il vitigno:
varietà 100% Arneis
epoca di raccolta: inizio Settembre

Il vino:
vinificazione raccolta dell'uva a mano pressatura soffice, raffreddamento e decantazione del mosto, fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio inox. Filtrazioni, stabilizzazione a freddo e imbottigliamento sterile

imbottigliamento: Dicembre Gennaio successivo alla vendemmia

conservazione: in bottiglia al riparo dalla luce e dagli sbalzi di temperatura

evoluzione: vino bianco di buona personalità e finezza caratterizzato da intense sensazioni fruttate e ricco di corpo

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Abbinamenti gastronomici:
come aperitivo, con antipasti primi e piatti a base di pesce

Esame organolettico:
Colore: cristallino, di colore giallo paglierino con riflessi verdolini

Profumo: intenso e di qualità fine, ricco di sentori floreali leggermente mandorlato e sensazioni di frutta fresca Pesca-Melone

Sapore: elegante e armonico ottimo retrogusto leggermente amarognolo

Allergeni: Contiene solfiti

