# ROERO ARNEIS DOCG

IL VINO DI TUTTI

*Prodotto con Matteo Correggia*

**L'indimenticabile primo amore, l'etichetta che ha dato vita a tutto. Dal 2015, sapido e scomodo, unico e irrinunciabile.**

Questo Arneis nasce sulle colline sabbiose di Canale d'Alba, dove lavoriamo con Matteo Correggia dal 2017. È un bianco fresco, minerale, che racconta il Roero con onestà. Vendemmia manuale a inizio settembre, fermentazione in acciaio, affinamento sulle fecce.

***Denominazione:*** Roero Arneis DOCG
***Vitigno:*** 100% Arneis
***Zona:*** Canale d'Alba (CN), Roero – vigneti su terreni sabbiosi a 230-280 m s.l.m.
***Vendemmia:*** Manuale, inizio settembre
***Vinificazione:*** Pressatura soffice (70% delle uve), fermentazione in acciaio inox a basse temperature.
Restante 30%: macerazione pre-fermentativa
***Affinamento:*** 4 mesi in acciaio inox sulle fecce fini
***Alcol:*** 13-13,5% Vol.
***Produzione:*** 4.500 bottiglie
***Al naso:*** Fiori bianchi, pesca bianca, erbe aromatiche, note minerali
***Al palato:*** Fresco, sapido, equilibrato. Buona persistenza
***Abbinamenti:*** Antipasti piemontesi, pesce di lago, formaggi freschi
***Temperatura di servizio:*** 10-12°C