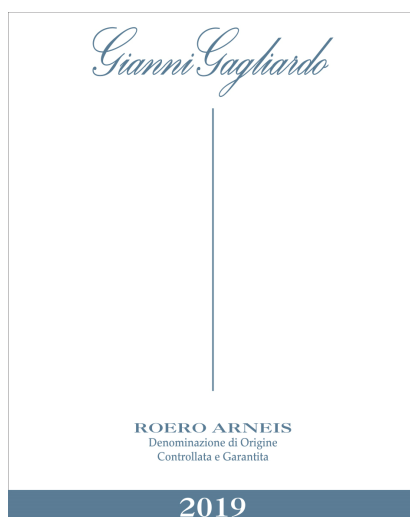




Roero Arneis docg 2019

Descrizione annata

La campagna agraria 2019 è iniziata a rilento a causa del protrarsi della stagione invernale fino al mese di febbraio, con conseguente ritardo di quella primaverile. Ciononostante, la ripresa vegetativa è stata regolare e le temperature alte del mese di giugno, luglio ed agosto unite alla disponibilità idrica del suolo, hanno creato le condizioni per un rapido sviluppo vegetativo. Un autunno lungo e mite ha permesso un'ottima maturazione delle uve. Le annate con un ciclo lungo come quello del 2019 sono da sempre considerate ottime. Lo stato sanitario dei vigneti è sempre stato più che buono.



Uvaggio: 100% Arneis – **Epoca di vendemmia:** 20 Settembre 2019 - **Vigneti:** zona del Roero - **Macerazione:** no – **FML:** no - **Affinamento:** "sur lie" per 5 mesi prima dell'imbottigliamento

Dati

Alcol: 13%- Acidità totale: 5,99 gr/l – Estratto secco: 21 g/l

Note di cantina

I grappoli vengono pressati molto lentamente. Il mosto subisce una fermentazione a temperatura controllata. La malolattica non viene fatta per conservare più freschezza possibile. Durante il breve affinamento "sur lie" le fecce sono costantemente mantenute in movimento.

Note di degustazione
