

ROERO ARNEIS

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Vitigno: Arneis 100%

Terreno: leggero, permeabile, fresco, non eccessivamente fertile, l'Arneis necessita di esposizioni non troppo soleggiate in quanto la sua maturazione è molto precoce e la sua acidità molto contenuta.

Forma di allevamento: filare classico o contropalliera con potatura Guyot in media a 8-9 gemme.

Colore: paglierino scarico con riflessi verdognoli ed ottima brillantezza.

Profumo: fruttato intenso con prevalenza di pesca e melone, ricordo di fiori di tarassaco e sambuco, leggermente aromatico con finale di mela golden gialla.

Sapore: pieno, caldo e vigoroso, buon equilibrio dolce-acido e sensazioni intense di crosta di pane e miele; finale lungo con esuberanza di fiori di acacia, ananas e sentori agrumati.

Evoluzione: vino giovane, fresco va consumato nei primi due anni di vita per gustarne al meglio le sensazioni fruttate e floreali.



Azienda Agricola Pezzuto F.lli - Via San Carlo, 19
12040 Borgonuovo di Vezza d'Alba (Cn) - Italia
tel. +39 0173.65445 - fax 39 0173.65627
info@malot.it - www.malot.it

