

MANFREDI A&C SRL
VIA TORINO N. 15
12060 FARIGLIANO (CN) ITALY
TEL 0039/0173/76666
Email anna@manfredicantine.it

ROERO
Denominazione di origine controllata e garantita
ARNEIS

DOCG vino BIANCO

CLASSIFICAZIONE D.O.C. G VINO BIANCO
ORIGINE Italia – The Sud Est Piemonte nel territorio del Roero
TIPO Secco
VARIETA' DI UVA Arneis 100 %
TIPO DI TERRENO Calcareo - Argilloso

VINIFICAZIONE Le uve vengono pressate in modo soffice i raspi e le bucce vengono separate in una sola volta. Il mosto viene poi convogliato in serbatoi di acciaio dove viene fatto fermentare a bassa temperatura (circa 18 ° C) per consentire lo sviluppo dei gusti migliori. Il seguente processo è una decantazione statica con l'impiego di componenti naturali tecnologici. La conservazione avviene in contenitori di acciaio alla temperatura di 4-5 ° C fino al momento dell'imbottigliamento.

DATA DI IMBOTTIGLIAMENTO 3 mesi dopo la vendemmia

ENOLOGO Gianni Marchisio

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE colore giallo paglierino
AROMA bouquet caratteristico e delicato
GUSTO secco, fresco e delicato

ANALISI

CARATTERISTICHE

SERVING TIPS Servire fresco a 8-10° C.
Antipasti freddi, pizza e piatti a base di pesce

CONSERVAZIONE Conservare in un luogo fresco e asciutto. Pronto per bere.
Si consiglia di bere questo vino in 2 anni dalla data di imbottigliamento

