



CANTINE DEL CASTELLO di SANTA VITTORIA

Arnus

Varietà: Arneis

Classificazione: Roero Arneis D.O.C.G.

Gradazione alcolica: 13 % vol

Resa ettaro in uva: 70 ql/ha

Sistema di allevamento: controspalliera con potatura guyot

Giacitura vigneto: collina esposizione sud

Tipologia di terreno: sabbioso a media e alta collina

Epoca vendemmia: 2^a decade di settembre

Tipo vendemmia: rigorosamente manuale in ceste da 25 kg circa

Vinificazione e affinamento: vinificazione in acciaio con prolungata fermentazione di almeno 15 giorni a temperature basse (16-17°C) con una breve macerazione a freddo, lungo affinamento sulle fecce fini che aumentano la complessità e i profumi.

Commercializzazione: ottobre successivo alla vendemmia

Conservazione consigliata: bottiglia in piedi in cantina fresca e asciutta

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino intenso, con lievi riflessi verdini e a tratti dorati

Profumo: il profumo è intenso e richiama le erbe selvatiche d'altura. Morbido e fruttato si distingue per il profumo di piccoli frutti di bosco, mela verde, frutti esotici e tra questi eccezionale l'ananas e la banana e per la rotonda ed elegante struttura.

Sapore: corposo ed armonico, di ottima sapidità, grande persistenza gusto olfattiva. Retrogusto delicatamente amarognolo.

Temperatura servizio consigliata: 10° - 12° C

Longevità: 4-5 anni

Abbinamento gastronomico: ottimo per aperitivo e adatto per pesci e piatti leggeri e delicati come salmone, pesci elaborati, funghi, minestre, grigliata di pesce, carni bianche d'alta cucina, crostacei, molluschi, frittate di verdura.

Sensazioni finali: morbide e suadenti si distingue per la sua raffinata eleganza

Winemaker: Nicola Fogliati

