



# Roero Arneis

Azienda vinicola: Brjnda



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:  
l'Europa investe nelle zone rurali



# Roero Arneis

**VARIETÀ UVA:**

100% Arneis

**ZONA:**

Castellinaldo.

**AZ AGRICOLA:**

Brjnda di Tonino Marchisio

**TERRENO:**

Sciolto e tendenzialmente sabbioso di colore giallo.

**PERIODO RACCOLTA:**

A mano nella prima decade di Settembre.  
NO IRRIGAZIONE ARTIFICIALE

**VINIFICAZIONE:**

In bianco: le uve vengono caricate intere nella pressa pneumatica e la sola frazione liquida viene avviata alla fermentazione alcolica a temperatura controllata di 17°C.

**INVECCHIAMENTO:**

Non previsto, tuttavia data la buona struttura resiste bene qualche anno in bottiglia.

**ANALISI VISIVA:**

Giallo paglierino con riflessi dorati e leggere sfumature verdoline.

**ANALISI OLFATTIVA:**

Intenso, floreale con sentori di frutta, in particolare la pera.

**ANALISI GUSTATIVA:**

Fresco vivo, rotondo ed armonico, di gradevole persistenza retrogustativa, sapido e secco.  
(CARATTERISTICO)

**GRADAZIONE:**

12,50% vol.

**ABBINAMENTO:**

Antipasti in genere e data la struttura si abbina bene a piatti di pesce, risotti e carni bianche con condimenti delicati.

**TEMPERATURA:**

8/10°C