

P I N S O G L I O

ROERO ARNEIS DOCG MALINAT



LOCALITE : Canale

CEPAGE(S): 100% Arneis

CARACTERISTIQUES DU TERROIR : Sables d'origine marine et marnes. Expositions variées de l'est à l'ouest selon les parcelles.

ALTITUDE: 250 m.

RENDEMENT MOYEN PAR HECTARE: 8500/9000kg
(environ 55 à 60 hl/Ha)

VINIFICATION ET ELEVAGE.

Les raisins sont récoltés en septembre à maturité optimale. La vendange est pressée précautionneusement puis le moût est mis en fermentation à basse température dans des cuves inox thermo-régulées. Le vin est ensuite transféré pour stabilisation et affinement dans des cuves de maturation, également en inox, pendant quelques mois jusqu'à la mise en bouteilles qui a lieu au début du printemps qui suit la récolte.

PROFIL ORGANOLEPTIQUE

Le vin est de couleur jaune paille à reflets verts lumineux. Il propose un bouquet frais et harmonieux de fruits blancs et d'agrumes (pomme, pêche, citron) puis aussi de fleurs (tilleul et camomille). La bouche se montre fraîche, savoureuse et bien équilibrée ; elle se prolonge élégamment en rappelant les senteurs fruitées et florales typiques du cépage.

ACCOMPAGNEMENT

Ce vin peut être dégusté très agréablement pour lui-même à l'apéritif mais trouvera sa meilleure place en accompagnant les poissons finement cuisinés, les gratins de légumes ou les fromages frais comme la robiola.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

10-12 °C