

P I N S O G L I O

ROERO ARNEIS DOCG MALINAT



VITIGNO: 100% uve Arneis

CARATTERISTICHE DEL TERRENO E VIGNETI: Terreni con prevalenza di sabbie di origine marina e marne. Esposti a Est- Sud - Ovest

ALTITUDINE: 250 m.s.l

RESA MEDIA DI UVA PER ETTARO: 90 quintali per ettaro

TECNICA DI VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

La raccolta delle uve avviene in Settembre. Dopo la raccolta viene effettuata una pigiatura soffice ed il mosto viene fatto fermentare e maturare in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Il vino dopo la svinatura viene fatto riposare sempre in vasche d'acciaio fino a marzo aprile e di seguito imbottigliato.

SCHEDA ORGANOLETTICA

E' caratterizzato da un colore paglierino con riflessi verdolini. Si offre fresco, piacevole con una buona corrispondenza gusto-olfattiva con un buon finale fruttato che ricorda gli agrumi, la pesca, la mela e sentori di camomilla tipici di questo vino. Buona persistenza con finale sapido e pulito.

ABBINAMENTI

Piatti di pesce con sapori delicati, verdure gratinate e formaggi freschi (Robiola). Ottimo come informale aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 °C