



GRIMALDI

## ROERO ARNEIS DOCG



<b>Vitigno</b>	arneis 100%
<b>Zona di produzione</b>	vigneto all'interno del cru Valmaggione nel comune di Vezza d'Alba
<b>Superficie</b>	2,68 ettari
<b>Altitudine</b>	250 – 350 s.l.m.
<b>Esposizione</b>	Est - Sud
<b>Terreno</b>	marne biancastre - calcaree - sabbiose
<b>Tipo di coltura</b>	allevamento a filare con potatura tipo guyot classico
<b>Anno d'impianto</b>	1994 – 2006 – 2008
<b>Periodo di raccolta</b>	seconda settimana di settembre
<b>Vinificazione</b>	dopo una soffice pressatura delle uve selezionate e una decantazione naturale, si ha una fermentazione a temperatura controllata del solo mosto in vasca di acciaio inox; affinamento in bottiglia
<b>Produzione</b>	21.100 bottiglie
<b>Colore</b>	giallo paglierino intenso e brillante con riflessi verdolini
<b>Profumo</b>	floreale e fruttato con sentori di frutti esotici e mela, con sensazioni finali di pesca e melone
<b>Sapore</b>	secco, armonico fresco e persistente, con note minerali
<b>Temp. di degustazione</b>	8 – 10 °C
<b>Abbinamenti</b>	antipasti e i piatti a base di pesce