



GRIMALDI

ROERO ARNEIS DOCG



Vitigno	arneis 100%
Zona di produzione	vigneto all'interno del cru Valmaggione nel comune di Vezza d'Alba
Superficie	2,68 ettari
Altitudine	250 – 350 s.l.m.
Esposizione	Est - Sud
Terreno	marne biancastre - calcaree - sabbiose
Tipo di coltura	allevamento a filare con potatura tipo guyot classico
Anno d'impianto	1994 – 2006 – 2008
Periodo di raccolta	seconda settimana di settembre
Vinificazione	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
Produzione	21.100 bottiglie
Colore	giallo paglierino intenso e brillante con riflessi verdolini
Profumo	floreale e fruttato con sentori di frutti esotici e mela, con sensazioni finali di pesca e melone
Sapore	secco, armonico fresco e persistente, con note minerali
Temp. di degustazione	8 – 10 °C
Abbinamenti	antipasti e i piatti a base di pesce