

**SORDO**

ROERO ARNEIS

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E
GARANTITA

Dalle colline sabbiose del Roero, alla sinistra del fiume Tanaro, nascono vini dai profumi intensi e delicati, ricchi di sapidità derivata dalla composizione stessa del terreno.

**Comune di produzione**

Veza d'Alba.

Vitigno

100% Arneis

Esposizione

Sud, Sud-Ovest

Altitudine (s.l.m.)

230/260 mt

Terreno

Argilloso con marne sabbiose

Sistema di allevamento

Controspalliera con potatura a Gujot tradizionale

Età del vigneto (anni)

10

Densità dei ceppi

4.400 ceppi

Resa per ettaro

80 q/l uva

Lavorazione

Pigia-diraspatura, vinificazione in bianco

Vinificazione

In vasche di acciaio inox a temperatura controllata

Maturazione

3 mesi in vasche in acciaio inox su feccie (a secondo dell'annata)

Affinamento

3 mesi in bottiglia

Grado Alcolico

13,5% Vol (a secondo dell'annata)

Acidità

6,00 gr/l

Zuccheri (Riduttori)

0,3-0,5 gr/l

Caratteristiche

Delicatissimo colore giallo paglierino con riflessi verdolini.

Il suo profumo è ampio, fragrante, con ricordi di frutta fresca, fiori di acacia e miele. Il sapore è asciutto, armonico, di buon corpo e grande sapidità.

Si accompagna bene sia agli antipasti, sia a piatti dai sapori gentili, quali risotti bianchi o con gli asparagi, gnocchi alla bava, pesci non salati.

La delicatezza di questi piatti sarà esaltata dalla finezza del bouquet, dalla sapidità e dall'avvincente armonia di un sontuoso vino della nostra terra

Temperatura di servizio

8°-10°C

Abbinamento consigliato

Aperitivi, pietanze leggere e delicate.

Antipasti sia di mare che a base di verdure, risotti o piatti di pasta sempre a base di verdure, piatti di portata a base di crostacei, pesce in generale in preparazioni delicate, omelette

**AZIENDA AGRICOLA
SORDO GIOVANNI**

via Alba Barolo 175
Borgata Garbelletto
12060 Castiglione Falletto (CN)
Italia

Tel. +39 0173 62853
Fax +39 0173 462056
info@sordogiovanni.it
www.sordogiovanni.it

