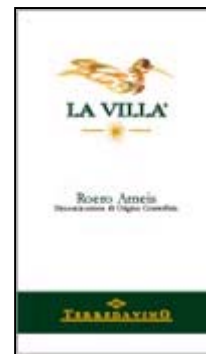


ROERO ARNEIS DOC "LA VILLA"

<u>Vitigni utilizzati:</u>	Arneis 100 %
<u>Resa media:</u>	70 hl/ettaro
<u>Gradazione alcolica:</u>	12 % vol.
<u>Zuccheri:</u>	4 gr/l ± 2
<u>Acidità totale:</u>	6,00 gr/l ± 0,5
<u>Temperatura di degustazione:</u>	8 – 10° C.



Collocazione e caratteristiche dei vigneti: “La Villa” è il nome dato al centro storico di Vezza d’Alba (CN) e i vigneti si estendono proprio attorno al vecchio borgo con esposizione a sud sud/est. I terreni calcareo-silicei ed il particolare microclima di quest’area del Roero danno origine a vini profumati ed eleganti.

Vinificazione e affinamento: la pressatura soffice e la successiva fermentazione in purezza della durata di circa 10 giorni alla temperatura controllata di 16-18° C. permettono di ottenere le eccezionali caratteristiche al naso ed al palato. Per cogliere intatta la sua vena fruttata ed aromatica è consigliabile consumarlo nell’anno successivo a quello della vendemmia.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli
Profumo: ampio, fresco e intensamente fruttato, sentori di fiori (tiglio e frutto dell’albicocca)
Sapore: morbido, armonico, erbaceo