


COSSETTI

1891



LA TRADIZIONE

ROERO ARNEIS *DOCG* ORNESIO

L'Arneis, antico vitigno autoctono, originario dell'area del Roero, confinante con l'Astigiano, nella prima metà del secolo scorso era quasi scomparso. Riscoperto nell'ultimo quarto del Novecento, questo vino ha ottenuto immediati riscontri tra i consumatori italiani ed esteri, diventando un autentico fenomeno di successo, che ha pochi precedenti nella lunga storia dell'enologia piemontese. Il nostro Roero Arneis, prodotto dalle migliori uve di un vigneto sito nel comune di Canale d'Alba, è un bianco di spiccata personalità.

DENOMINAZIONE:

Roero Arneis DOCG

VARIETÀ:

Arneis 100%

VINIFICAZIONE:

Raccolta in cassette delle uve, pressatura soffice delle stesche e fermentazione in vasche di acciaio con il controllo della temperatura a circa 15/17°C fino ad esaurimento degli zuccheri. Per mantenere la freschezza dei profumi, si evita la fermentazione malolattica.

CARATTERISTICHE:

Brillante nel suo riflesso paglierino che scarica vivaci riflessi verdognoli, al naso sprigiona profumi sottili ed eleganti che richiamano i fiori bianchi e suggestioni di frutta fresca che vanno dalla mela alla pesca ed alla nocciola. Al palato si propone armonico con una notevole persistenza.

ABBINAMENTI:

Ottimo aperitivo, esalta le sue caratteristiche con antipasti leggeri e piatti a base di pesce e crostacei.

CONTENUTO ALCOLICO:

13,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10-12°C

FORMATI DISPONIBILI:

bottiglia 0.75L