

Prunotto



ROERO ARNEIS 2018

Classificazione

DOCG

Annata

2018

Clima

L'annata 2018 è stata caratterizzata da un inverno lungo e ricco di precipitazioni e capace di ristabilire la dotazione idrica del suolo affievolita a causa dell'andamento climatico 2017. La stagione invernale si è protratta fino all'inizio di marzo con temperature inferiori alla media storica, causando una lenta ripresa vegetativa della vite. Sia la primavera che la prima parte dell'estate sono proseguite con precipitazioni frequenti e temperature non elevate. A partire dalla metà di luglio le temperature si sono alzate sensibilmente; il lungo e stabile periodo di bel tempo ha favorito la lenta e regolare maturazione delle uve, mantenendo comunque la notevole eterogeneità tra i vigneti. La vendemmia è iniziata l'11 settembre per concludersi il 25 dello stesso mese. I grappoli di Arneis risultavano sani e dotati di un'ottima concentrazione di zuccheri, acidi e aromi.

Prunotto

Vinificazione

L'uva, raccolta in ceste, è stata pressata in modo soffice e mediante decantazione a freddo si è separato il mosto limpido. La fermentazione ha avuto luogo ad una temperatura non superiore ai 18 °C per circa 15 giorni. Prima dell'imbottigliamento il vino ha affinato in serbatoi di acciaio inox a bassa temperatura per qualche mese.

Dati Storici

La zona del Roero, da sempre vocata alla produzione di Arneis, per interpretare la personalità varietale attraverso uno stile moderno, particolarmente piacevole e delicato.

Note Degustative

Il vino si presenta di un colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini. Al naso è intenso con note floreali e fruttate. Al palato spicca per la buona struttura sostenuta da una piacevole freschezza. Lungo il finale.