



## ROERO ARNEIS DOCG • SERNÌ



Il vitigno **Arneis** è coltivato nel **Roero** sin dal 1500. Ha trovato in questo ambiente la sua terra di elezione, anche se la storia del suo vino è più recente. Un tempo infatti l'uva era consumata fresca oppure utilizzata per la produzione di vino dolce.

**Il termine “arneis”** in dialetto sta ad indicare persona estroversa e ingegnosa. In alcune segnalazioni storiche compare come “nebbiolo bianco” a testimonianza delle caratteristiche e della nobile struttura.

L'uva proveniente dai vigneti Linfrei, Benna e Bossola giunge a maturazione verso metà settembre. Dopo un'accurata selezione (**sernì** in dialetto significa scelto) si procede alla sua vinificazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata (18-20 °C).

Al termine della fermentazione si lascia il vino a contatto con i propri lieviti per 4-5 mesi.

Il **Roero Arneis “Sernì”** ha colore giallo paglierino, profumo ampio e raffinato con note fruttate e floreali e sottili sentori di lievito. Il gusto è equilibrato nell'acidità, ben sostenuto da una ricchezza di corpo, sapido e minerale nel lungo finale. Tali caratteristiche lo rendono già pronto nella primavera successiva e persistono al meglio per alcuni anni.

**Vitigno:** Arneis 100%

**Terreno:** Calcereo, argilloso leggermente sabbioso

**Altitudine:** 300 m slm

**Esposizione:** ovest

**Sistema di allevamento:** Guyot

**N° ceppi per ettaro:** 4000

**Resa in vino per ettaro:** 70 hl

**Vendemmia:** prima metà di settembre

**Vinificazione:** fermentazione in bianco del mosto a temperatura controllata

**Affinamento:** sui propri lieviti in acciaio per 4-5 mesi

**Affinamento in bottiglia:** 2 mesi

**Gradazione:** 13-13,5%

**Zuccheri:** 2 g/l

**Estratto:** 21 g/l

**pH:** 3,15-3,25

**Acidità:** 5,10-5,30 g/l

**Abbinamenti:** ottimo come aperitivo, con pesci e antipasti ma, vista la sua struttura, può accompagnare in modo dignitoso qualsiasi piatto.