SANTA VITTORIA

ROERO ARNEIS

DOCG

Varietà uva: Arneis

Area di produzione: Langhe e Roero

Giacitura vigneti: esposti a ovest, est

Terreno: Suoli ricchi di marne argillose e sabbie calcaree

Sistema di allevamento: guyot

Epoca vendemmiale: metà settembre

Vinificazione: l'uva conferita in cantina in cassette viene direttamente pressata in modo soffice con separazione del mosto fiore dalle bucce. Il mosto ottenuto viene tenuto in serbatoi di acciaio inox termocondizionati dove - previa refrigerazione e decantazione statica - avviene la fermentazione condotta a bassa temperatura (15-17 °C). Al termine della fermentazione il vino ottenuto viene stoccato ad una temperatura di 5 °C per evitare la fermentazione malolattica.

Affinamento: viene effettuato in acciaio per 4-5 mesi a bassa temperatura, mantenendo il vino sulle fecce fini per aumentarne la complessità aromatica e la pienezza al palato. Dopo una successiva stabilizzazione a freddo viene messo in bottiglia prima dell'estate.

Caratteristiche organolettiche: Il colore è giallo paglierino intenso con riflessi verdolini. All'olfatto il bouquet ricorda il profumo dei frutti esotici, della pera matura, dei fiori di biancospino e del miele di acacia. In bocca è piacevolmente avvolgente, morbido, dolce con l'acidità che dona freschezza e sapidità al retrogusto.

Abbinamenti: Servito molto fresco è un grande aperitivo. A tavola è ideale con gli antipasti a base di pesce, primi piatti leggeri, risotti e paste.

SANTA VITTORIA

ROERO ARNEIS

DOCG

Grape variety: Arneis

Growing location: Langhe and Roero area

Vineyard position: West, east

Soil: Clayey marl and calcareous sand soil

Vine training system: guyot

Grape harvest: mid-September

Vinification: The grapes are taken to the winery in boxes, and immediately undergo soft pressing, with separation of the free-run juice from the skins. The must is then transferred into heat-conditioned stainless steel tanks, where – after chilling and static racking - it ferments at a low temperature (15-17 °C). At the end of the fermentation, the wine is stored at a temperature of 5 °C to avoid the malolactic fermentation.

Ageing: The wine refines in steel for 4-5 months at a low temperature, left on its fine lees to increase its aromatic complexity and fullness on the palate. Then, after cold stabilization, it is bottled before the summer.

Tasting notes: Intense straw-yellow with greenish highlights. On the nose, the bouquet conjures up exotic fruit, ripe pears, hawthorn blossom, and acacia honey. Soft, sweet and nicely mouth-filling on the palate, with a crispy fresh and flavour finish.

Pairings: Served chilled it is a great aperitif. It is also ideal with fish hors-d'oeuvres, light starters, risotto and pasta.