



Montemeraviglia ROERO ARNEIS



PRIMA ANNATA : 1996

Il ROERO ARNEIS è per noi il vino bianco più rappresentativo, la superficie di produzione è di circa 8 ettari.

Prodotto da oltre 20 vendemmie, l'arneis è ancora prodotto con la stessa vinificazione della prima annata: pressatura soffice, fermentazione e vinificazione solo in vasche d'acciaio a temperatura controllata. I profumi intensi di questo vino sono il risultato di un costante impegno in vigna ma soprattutto in cantina durante la vinificazione. Dopo la fermentazione, l'arneis viene lasciato sui fondi di fermentazione per 4-5 mesi praticando periodici batonnage.

VITIGNO: Arneis 100%

AREA DI PRODUZIONE: Castellinaldo d'Alba – Roero

TERRENO: sabbioso, con basse percentuali di limo e argilla

ESPOSIZIONE/ ALTITUDINE: 280 - 330 m

ALLEVAMENTO/ POTATURA: contropalliera / Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4.500 - 5.000 viti per ettaro

RESA PER ETTARO: 70 hl

VENDEMMIA: manuale a inizio settembre

VINIFICAZIONE: pressatura soffice; fermentazione alcolica in inox termocondizionato; regime massimo 17°C; protezione dall'ossigeno

AFFINAMENTO: 6 mesi in inox con batonnages periodici

BOTTIGLIE ANNUE: 30.000

ABBINAMENTI: piatti di pesce, antipasti delicati, verdure gratinate, formaggi freschi

Formati: 0.75 L - 1,5 L - 12 L



Famiglia Flavio Marchisio