CARLO GIACOSA

Roero Arneis
docg "Sara"

Vitigno: Arneis

Terreno: Calcareo-argilloso con affioramenti sabbiosi.

Allevamento: Guyot modificato ad archetto.

Vinificazione ed affinamento: Dopo una soffice pressatura dell'uva il mosto ottenuto viene posto a fermentare a 15/17 gradi di temperatura. Ultimata la fermentazione e dopo un primo travaso, per separare il deposito più grossolano, il vino permane sulle proprie fecce messe in sospensione ogni 2/3 giorni mediante il batonage che contribuirà a conferirgli un senso di dolcezza, grassezza e armonia gustativa. Ultimato questo processo, non appena il vino avrà raggiunto un grado di limpidezza soddisfacente sarà pronto per l'imbottigliamento e al suo ingresso sul mercato.

Caratteri organolettici: Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo fresco con note floreali frammisto a sentori agrumati e frutta a pasta bianca, sapore secco, sapido, minerale, equilibrato dove ritornano le note percepite all'olfatto.

A tavola: Si abbina piacevolmente con carni bianche e piatti di pesce ma è ottimo anche come aperitivo.

Temperatura di servizio: 8 gradi.

Conservazione: L' ambiente più adatto per la conservazione è la cantina interrata, a temperatura costante e in assenza di luce e rumori.

AGRICOLA CARLO GIACOSA / Str. Ovello 9 - Barbaresco (CN) / +39 0173 635116 / info@carlogiacosa.it / **www.carlogiacosa.it**