



## ROERO ARNEIS BRIC VAROMALDO

<b>Denominazione Denomination:</b>	Roero Arneis d.o.c.g.
<b>Vitigno Grape variety:</b>	Arneis 100%
<b>Area di produzione Production area:</b>	Montà d'Alba
<b>Terreno Soil:</b>	sabbioso e calcareo <i>Sandy and chalky</i>
<b>Esposizione/altitudine Exposure/altitude:</b>	350 m. above sea level
<b>Allevamento/potatura Training system/pruning:</b>	controspalliera/guyot <i>vertical trellis/guyot</i>
<b>Densità di impianto Crop density:</b>	5000 viti per ettaro <i>5000 stocks for hectare</i>
<b>Vendemmia Harvest:</b>	manuale inizio Settembre <i>manual at the beginning of September</i>
<b>Vinificazione Vinification:</b>	pressatura soffice, fermentazione alcolica in serbatoi termo condizionati e protetti da ossigeno <i>light pressing; fermentation in stainless steel vats at controlled temperature; protection from oxygen</i>
<b>Affinamento Ageing:</b>	6 mesi in inox con batonnages periodici <i>In steel vats with lees contact for 6 months.</i>
<b>Gradazione alcolica Alcohol content:</b>	13,5 – 14% by volume
<b>Scheda sensoriale Tasting notes:</b>	Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, consistente. Ha naso ampio di ginestra, pesca con accenni mentolati. Gusto corrispondente con nota sapida e minerale, persistente. <i>Pale yellow color with reflections greenish. The nose open with a variety of scents ranging from brooms, peach, with hints of mint and anise. Mouth correspondence with fruity-mineral note, long persistence</i>
<b>Abbinamenti Pairings:</b>	piatti di pesce, antipasti delicati, verdure gratinate, formaggi freschi <i>fish dishes, delicate appetizers, au gratin vegetables, fresh cheese</i>