

Trevitis



ROERO ARNEIS d.o.c.g.

VITIGNO: Arneis 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Roero

TEMPO DI RACCOLTA: Settembre

VINIFICAZIONE: fermentazione con lieviti per 20 giorni, raffreddato e miscelato.

AFFINAMENTO: Botti di acciaio per 2/6 mesi

GRADAZIONE: 12,50% - 13,50%

LONGEVITÀ: 3 anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Un buon bianco fruttato, fragrante con speciale profumo di mela, pera e fresco carattere minerale. Interessante e tipico aroma di uva arneis. Caratterizzato da un bel colore giallo pallido con sfumature dorate. Fresco, delicato, di buon corpo con un palato ben equilibrato, un fresco finale minerale ed un elegante retrogusto. Piacevole e delizioso, un tipico fruttato derivante dall'uva Arneis.

PACKAGING:

TAPPO: sughero microgranulato

BOTTIGLIA: Bordolese Nobile

SCATOLA: Cartone da 6 bottiglie coricate



GRAPE: Arneis 100%

PRODUCTION AREA: Roero

HARVEST PERIOD: September

VINIFICATION: fermentation with yeasts for 20 days, cooled and mixed.

REFINEMENT: in steel barrels for 2/6 months

ALCOHOL: 12,50% - 13,50%

AGING: 3 years

SERVING TEMPERATURE: 10-12 C.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: A good fruity, fragrant white with a special scent of apple, pear and fresh mineral character. Interesting and typical aroma of arneis grapes. Characterized by a beautiful pale yellow color with golden shades. Fresh, delicate, full-bodied with a well-balanced palate, a fresh mineral finish and an elegant aftertaste. Pleasant and delicious, a typical fruity fruit from Arneis grapes.

PACKAGING:

CLOSURE: Composit Cork

BOTTLE: Bordolese Nobile

CASE: 6 Lied bottles in carton box

PRODUCTION FOR YEAR : 20.000 BOTTLES