



MICHELE VIANO L'ARTE DI PRODURRE VINO

ROERO ARNEIS

Denominazione di Origine Controllata
e Garantita

VITIGNO:

Arneis 100%

ZONA DI PRODUZIONE:

Le uve per la produzione di questo vino provengono da vigneti di ottima esposizione e qualità del suolo, situati sulle colline del Roero, Vezza d'Alba e Castellinaldo in particolare.

COLTIVAZIONE DEL VIGNETO:

Guyot basso, su colline di forte pendenza, con terreni prevalentemente calcareo silicei.

EPOCA DI RACCOLTA:

1 - 15 Settembre.

VINIFICAZIONE:

Pigiatura soffice dell'uva raccolta a mano. Il mosto viene immediatamente separato dalle bucce e messo a fermentare a bassa temperatura in vasche di acciaio termocondizionate (18 - 20°C).

AFFINAMENTO:

Non è previsto un particolare affinamento poiché il vino Arneis esprime le sue migliori caratteristiche nei primi anni di vita.

CARATTERI ORGANOLETTICI:

Colore giallo paglierino carico, a volte con un pallido accenno color oro antico. Profumo fruttato con netto sentore di nocciola verde e camomilla romana.

Sapore fresco, sapido, con sensazioni che ne ricordano il profumo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Classico vino da pesce, frutti di mare ed antipasti in genere. Grazie alla sua grande struttura sa accompagnare anche i primi piatti e gli aperitivi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8 - 10 gradi.

DATI ANALITICI:

Grado alcolico: 13,50 - 14,00 % Vol.

Acidità totale: 4,30 - 5,00 g/l

Estratto secco totale: 17,40 - 18,00 g/l

Zuccheri residui: 2,80 - 3,00 g/l



VARIETY:

Arneis 100%.

PRODUCTION ZONE:

The grapes used in making this wine come from the finest vineyards situated on the hills of the Roero zone to the west of Alba.

CULTIVATION OF THE VINEYARD:

Low Guyot system on hills with steep inclines and terrains consisting primarily of calcareous sand.

VINIFICATION:

The grapes, collected by hand, are soft pressed and the must is immediately separated from the skins and placed in temperature-controlled tanks for fermentation at a low temperature.

SENSORY CHARACTERISTICS:

Tenuous straw-yellow color, at times with a pale old-gold tone. Fruity odor with clean scents of green hazelnuts and wild chamomile. Fresh, sapid flavor with sensations similar to those offered by the odor.

FOOD MATCHES:

A classic fish and seafood wine that also accompanies appetizers in general.

Because of its big structure, it also

complements introductory dishes.

SERVING TEMPERATURE:

8-10 degrees C. (46-50° F.).

CELLARAGE:

It is advisable to store the bottle in a cool and airy place, far from sources of light, noise and vibrations.

ANALYTICAL DATA:

Alcoholic content: 13,50 - 14,00 %Vol.

Total acidity: 4,30 - 5,00 g/l

Total dry extract: 28,00 - 32,00 g/l

Residual sugars: 1,90 - 2,00 g/l