

**ROERO ARNEIS RISERVA DOCG
4 LUGLIO**

Dopo una rigorosa selezione delle uve Arneis, coltivate su terreni sabbiosi-argillosi nel comune di Canale, nasce il Roero Arneis Riserva “4 Luglio”. Per noi Riserva è sinonimo di pazienza: per raggiungere gli standard qualitativi di una Riserva, ci va del tempo. Il Roero Arneis Riserva “4 Luglio” viene vinificato in maniera tradizionale, in vasche d'acciaio, rimanendo a lungo sulle fecce fini, con frequenti batonnage. In questo modo il vino ha modo di assorbire ed acquisire sostanza, struttura, cremosità e carattere. Oltre a rimanere più a lungo in cantina, questo a favore di una lunghissima longevità, il vino viene fatto maturare in bottiglia prima della messa in commercio. Così facendo, il Roero Arneis Riserva “4 Luglio” risulterà più bilanciato ed armonico, già pronto per essere bevuto o per essere tenuto per un lungo periodo nella vostra cantina.

Il nome “4 Luglio” è dedicato alla famiglia: è infatti il giorno di nascita di Gianni, il winemaker, e di suo figlio Luigi, nati entrambi lo stesso giorno.

VARIETÀ DI UVA: ARNEIS

ZONA DI PRODUZIONE: ROERO, COMUNE DI CANALE

TERRENO: SABBIOSO - ARGILLOSO DI COLORE CHIARO

VENDEMMIA: SETTEMBRE, ESCLUSIVAMENTE A MANO

COLTIVAZIONE: GUYOT TRADIZIONALE CON 8/9 FRUTTI PER PIANTA

RESA PER HA: 60 QT

VINIFICAZIONE: IN BIANCO, CON SEPARAZIONE DEL MOSTO DALLA BUCCIA PRIMA DELLA FERMENTAZIONE, PRESSATURA SOFFICE MEDIANTE PRESSA PNEUMATICA E FERMENTAZIONE IN SERBATOI D'ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA

MATURAZIONE: IN VASCA D'ACCIAIO SU FECCE FINI CON SETTIMANALI BATONNAGE PER 12 MESI E SUCCESSIVA MATURAZIONE IN BOTTIGLIA

COLORE: GIALLO PAGLIERINO INTENSO CON RIFLESSI VERDOGNOLI

PROFUMO: PIETRA FOCAIA, AGRUMATO, TIGLIO, CAMOMILLA, ACACIA, FRUTTI TROPICALI E FIENO

SAPORE: MINERALE, ASCIUTTO, SAPIDO, CON SENSAZIONI DI ERBE AROMATICHE, FRUTTI ESOTICI, CON RETROGUSTO AGRUMATO E PERSISTENTE

ABBINAMENTI: CRUDITÀ DI MARE, APERITIVO, ANTIPASTI, PESCE, PRIMI PIATTI, CARNI BIANCHE, PASTICCERIA SECCA

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8/10 ° C

PRIMO IMBOTTIGLIAMENTO: 2012

