



BELCOLLE

VERDUNO - ITALIA

ROERO ARNEIS DOCG

Questo vitigno è diffuso in tutto il Roero, ma anche sulle colline della sponda destra del Tanaro. È estremamente vigoroso, con germogli forti e diritti.

Fertili e produttive, le uve maturano a fine settembre.

Il grappolo è di dimensioni medio-piccole, di forma piramidale o cilindrica con una o due ali evidenti.



DENOMINAZIONE	<i>Roero Arneis DOCG</i>
UVAGGIO	<i>100% Arneis</i>
ALCOOL (%VOL)	<i>13%</i>
COLORE	<i>Giallo paglierino</i>
FORMATI	<i>0,75L – 1,50L</i>
AREA	<i>Roero area</i>
SUOLO	<i>Argilloso – Calcareo</i>
VINIFICAZIONE	<i>Vinificazione con macerazione delle bucce per 36 ore a bassa temperatura (5 °C) seguita da una classica vinificazione in bianco. Periodo di fermentazione: 15 giorni in acciaio a bassa temperatura (5 °C) Affinamento: 6 mesi sui propri lieviti Lieviti : lieviti selezionati</i>
SUGGERIMENTI DI DEGUSTAZIONE DI VALTER BOSIO	<i>Morbido con note di frutta e fiori con buona acidità. Temperatura di degustazione: 8°C Abbinamento: ideale come aperitivo o con il pesce.</i>



2021: Gold Medal
Berliner Wine Trophy