Montemeraviglia ROERO ARNEIS

The Silver Medal

PRIMA ANNATA : 1996
Il ROERO ARNEIS è per noi il vino bianco più rappresentativo, la superficie di produzione è di circa 8 ettari.
Prodotto da oltre 20 vendemmie, l'arneis è ancora prodotto con la stessa vinificazione della prima annata: pressatura soffice, fermentazione e vinificazione solo in vasche d'acciaio a temperatura controllata. I profumi intensi di questo vino sono il risultato di un costante impegno in vigna ma soprattutto in cantina durante la vinificazione. Dopo la fermentazione, l'arneis viene lasciato sui fondi di fermentazione per 4-5 mesi praticando periodici batonnage.

VITIGNO: *Arneis 100%*
AREA DI PRODUZIONE: *Castellinaldo d'Alba – Roero*
TERRENO: *sabbioso, con basse percentuali di limo e argilla*
ESPOSIZIONE/ ALTITUDINE: *280 - 330 m*
ALLEVAMENTO/ POTATURA: *controspalliera / Guyot*
DENSITÀ D'IMPIANTO: *4.500 - 5.000 viti per ettaro*
RESA PER ETTARO: *70 hl*
VENDEMMIA: *manuale a inizio settembre*
VINIFICAZIONE: *pressatura soffice; fermentazione alcolica in inox termocondizionato; regime massimo 17°C; protezione dall'ossigeno*
AFFINAMENTO: *6 mesi in inox con batonnages periodici*
BOTTIGLIE ANNUE: *30.000*
ABBINAMENTI: *piatti di pesce, antipasti delicati, verdure gratinate, formaggi freschi*
Formati: *0.75 L - 1,5 L - 12 L*

Famiglia Flavio Marchisio