

ROERO ARNEIS RISERVA CANOREI

ROERO ARNEIS RISERVA DOCG CANOREI

Canorei è un toponimo già presente nelle antiche carte e per questo è assurto alla dignità di Menzione Geografica Aggiuntiva. Si tratta di un "cru monòpole" esclusivo di Tenuta Carretta, ricadendo i vigneti della menzione completamente all'interno della proprietà, su suoli tipici del Roero: sabbiosi e ricchi di calcare. Il vino si fregia della menzione "riserva" ed evidenzia ulteriormente le potenzialità dell'Arneis come vitigno alfiere e simbolo del territorio.

Vinificazione: in cantina l'uva viene sottoposta a una soffice pressatura pneumatica e una successiva macerazione a freddo per 24 ore alla temperatura di 10°C. La fermentazione avviene a bassa temperatura (18-20°C) in serbatoi di acciaio inox, poi il vino viene posto per almeno 12 mesi in tonneau, tenendolo sulle fecce fini per aumentarne la complessità aromatica e la pienezza al palato. L'affinamento viene poi completato in bottiglia per ulteriori 12 mesi.

Caratteristiche organolettiche: il colore è giallo paglierino carico con riflessi dorati. Al naso il profumo richiama i sentori vanigliati, i fiori bianchi, il miele, la frutta esotica. In bocca è pieno e avvolgente, caldo, con un adeguato livello di acidità che conferisce freschezza e persistenza.

Abbinamenti consigliati: grazie alla sua struttura, a tavola si propone come vino da tutto pasto, dagli antipasti a risotti, carni bianche e formaggi freschi o a media stagionatura.

Temperatura di servizio suggerita: 12-14°C.



Denominazione	Uva	Superficie vigneto
Roero Arneis Riserva DOCG Canorei	arneis	Ha 2,50
Comune	Primo anno di produzione	
Piobesi d'Alba	1994	

