

# ALTENO DELLA FONTANA ROERO ARNEIS RISERVA DOCG

## ROERO ARNEIS RISERVA DOCG

L'uva arneis, chiamata nell'800 anche nebbiolo bianco, con questo vino tiene fede al suo secondo nome e si conferma in grado di dare origine a vini di grande qualità adatti a lunghi affinamenti. Il toponimo del vigneto, inserito oggi nella più ampia menzione geografica del Bric Paradiso, è invece più antico, e si trova citato per la prima volta in un atto di divisione del 1594 tra due esponenti della famiglia Damiano, proprietaria di Tenuta Carretta fino al 1811.

**Vinificazione:** il vino nasce da uve arneis pressate intere a mezzo di una pressa pneumatica e con la debita protezione dalle ossidazioni: dopo poche ore di macerazione sulle bucce, il mosto viene posto a fermentare a una temperatura di 16°C in tini di acciaio inox dove il vino si affina sulle fecce fini per 24 mesi, durante i quali si effettuano batonnage mensili per aumentare l'espressione della sapidità e la struttura del vino. All'imbottigliamento, nell'aprile del secondo anno dalla vendemmia, segue un periodo di ulteriore affinamento in bottiglia per un minimo di 24 mesi.

**Caratteristiche organolettiche:** nel bicchiere il colore è accattivante, giallo dorato intenso con riflessi paglierini. Al naso ha un profumo ampio, di pietra focaia con sentori di pompelmo, frutta bianca matura e fiori appassiti. In bocca è pieno e armonico, elegante e sapido, vivo e piacevole.

**Abbinamenti consigliati:** adatto ad aperitivi, antipasti, crostacei e piatti di pesce, pasta, risotti, è ottimo a tutto pasto.

**Temperatura di servizio suggerita:** 10-12°C.



Denominazione	Uva	Superficie vigneto
Roero Arneis Riserva DOCG	arneis	Ha 0,60
Comune	Primo anno di produzione	
Piobesi d'Alba	2018	

