

Azienda Agricola

CC

Costa Catterina

Roero Arneis docg



scheda tecnica

Classificazione:	docg
Tipo di vino:	bianco secco
Numero di bottiglie prodotte:	15000
Comune di produzione:	Castagnito
Uve:	100% arneis
Anno di impianto:	1990
Altimetria:	250 m. slm
Tipologia del terreno:	sabbioso
Resa massima per ettaro:	100 q.li uva per ettaro
Sistema di allevamento:	guyot
Densità di impianto:	n/d
Epoca di vendemmia:	meta' settembre
Vinificazione:	selezione del mosto che staziona in serbatoi per 12 ore ad una temp. di 8° per far si che avvenga decantazione naturale. Successivamente fermentazione alcolica a temperatura controllata di 16-18°. Dopo la fermentazione verranno fatti alcuni travasi per far riposare il vino sulle fecce dette "nobili" con relativo batonage . Successivamente il vino verra' imbottigliato.
Materiale vasche fermentazione:	acciaio
Temperatura fermentazione:	16-18°
Epoca di imbottigliamento:	gennaio, aprile, luglio dell'anno successivo alla vendemmia
Durata della fermentazione:	4 giorni
Gradazione alcolica:	13
Acidità totale:	5,8
pH:	n/d
Capacità di invecchiamento:	2 anni circa
Epoca di massimo godimento:	entro 2 anni dall'imbottigliamento

scheda organolettica

colore:	giallo paglierino intenso con riflessi verdolini
naso:	fresco e delicato, sentori netti di camomilla, mandorla e lievi note mielose
bocca:	gusto morbido e intenso.

abbinamenti

Temperatura di servizio:	8-10°
Abbinamento:	aperitivo, pesce, pizza e carne alla brace
Tipo di bicchiere consigliato:	n/d