



COSTA CATTERINA

WINE & ROOMS

COSTA CATTERINA - I VINI

Roero Arneis Spumante "Ma brut" D.O.C.G.

Vino spumante prodotto da uve arneis in purezza, metodo charmat. E' un ottimo prodotto ideale per ogni occasione di festa da ricordare, caratteristico per le sue bollicine persistenti ed eleganti. Le uve arneis vengono raccolte leggermente in anticipo per conferire questa gradevole sensazione di freschezza.

SCHEDA TECNICA

- **Classificazione:** denominazione origine controllata e garantita (D.O.C.G.)
- **Tipo di vino:** bianco secco frizzante
- **Vitigno:** 100% Roero Arneis
- **Colore:** giallo paglierino intenso con bollicine persistenti ed eleganti.
- **Profumo:** composto, elegante, fruttato con sentori di crosta di pane, frutta a polpa bianca.
- **Sapore:** secco, bilanciato e armonico con struttura raffinata ed elegante.
- **Temperatura di servizio:** 8-10° C
- **Abbinamento:** si consiglia come aperitivo, antipasti, primi piatti delicati, pesce e in ogni occasione di festa.
- **Affinamento:** acciaio, primo imbottigliamento 12 mesi dopo la vendemmia.
- **Formato bottiglia:** 0,75 cl; 1,5 l.
- **Gradazione alcolica:** 13% (può variare leggermente in base alle annate)
- **Consumo:** si consiglia di berlo a partire dall' anno successivo alla vendemmia. Avendo un bel tenore alcolico si può conservare per più anni .



Azienda Agricola Costa Catterina di Coscia Antonio

Via Castellinaldo, 14 - 12050 Castagnito (CN)

Tel. +39 0173 21.34.03 - info@costacatterina.com - www.costacatterina.com

P.IVA 02911150049 - REA CN - 246732



COSTA CATTERINA

WINE & ROOMS

COSTA CATTERINA - I VINI

Roero Arneis Spumante "Ma brut" D.O.C.G.

Vinificazione: le uve vengono pressate in maniera molto soffice. Il mosto senza le bucce viene raffreddato ad una temperatura di 15°. Per favorire la chiarificazione naturale viene trasferito nei serbatoi per la fermentazione alcolica. Successivamente il vino viene messo in un'autoclave per la presa di spuma durante il quale gli zuccheri presenti vengono trasformati in alcool e anidride carbonica ad opera dei lieviti. Dopo l'imbottigliamento il vino riposa in bottiglia per almeno 4 mesi.



CARATTERISTICHE DELLA VIGNA

- **Area di produzione:** Castagnito, Vezza d'Alba
- **Altezza:** 350 slm.
- **Esposizione vigne:** nord-est ; sud-est
- **Anno impianto:** 1990
- **Ceppi per ettaro:** 3000
- **Tipo di allevamento:** guyot (tradizionale)
- **Resa per ettaro:** 90 quintali ad ettaro
- **Terreno:** sabbioso

Azienda Agricola Costa Catterina di Coscia Antonio

Via Castellinaldo, 14 - 12050 Castagnito (CN)

Tel. +39 0173 21.34.03 - info@costacatterina.com - www.costacatterina.com

P.IVA 02911150049 - REA CN - 246732