



NOTA

SIREJ

Roero Arneis

“Sirej” Roero Arneis D.O.C.G.

Vitigno:
Roero Arneis 100%.

Zona di produzione:
Comune di Monticello d'Alba.

Terreno:
Sabbioso di medio impasto con esposizione a Sud Est.

Epoca di raccolta:
15 Settembre.

Resa per Ettaro:
80 q.li Ha di Uva.

Vinificazione:
CrioMacerazione e fermentazione in acciaio inox a bassa temperatura (15° C).

Affinamento:
4 mesi in acciaio, 3 mesi in bottiglia.

Gradazione:
13,5% Vol.

Caratteristiche Organolettiche:
Vino dal colore giallo paglierino con riflessi dorati. Il profumo presenta note di frutta a polpa gialla con predominanza della pesca e della pera, fiori di acacia e frutti tropicali. Al palato è pieno, morbido, fresco, con leggero retrogusto amarognolo e ricordo di crosta di pane.

Longevità:
2/3 anni.

Temperatura di Servizio:
10-12° C.



NOTA