

Roero Arneis DOCG – Poderi Gianni Gagliardo



LA VIGNA:

- Uvaggio: 100% Arneis
- Vendemmia: 20 Settembre 2019
- Vigneti: Zona del Roero
- Composizione del terreno: Argilloso e calcareo
- Vinificazione: In acciaio. I grappoli vengono pressati molto lentamente. Il mosto subisce una fermentazione a temperatura controllata
 - Fermentazione: La malolattica non viene fatta per conservare più freschezza possibile
 - Elevazione: Durante il breve affinamento "sur lie" le fecce sono costantemente mantenute in movimento
 - Affinamento: "sur lie" per 5 mesi prima dell'imbottigliamento.

IL VINO:

- Colore: Giallo paglierino
- Profumo: Naso delicate note di fiori e frutti bianchi freschi
 - Sapore: Al palato fresco e sapido con sentori di pesca bianca, mela, agrumi, delicato e beverino.