



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA

## ROERO ARNEIS D.O.C.G.

*Spumante Brut Metodo Classico Millesimato*

**Vitigno:** Arneis 100%

Nei nostri vigneti pratichiamo un sistema colturale sostenibile, seguendo il protocollo di produzione del

**SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA**

**Vigneto:** Scaretta, comune di Castellinaldo (CN)

**Vinificazione:** pressatura leggera con separazione del mosto dalle bucce e fermentazione a 16°C. in vasche d'acciaio. Presa di spuma secondo il Metodo Classico a 14°C. a cui seguono minimo 30-36 mesi di affinamento sui propri lieviti in bottiglia.

**Gradazione:** 13 % Vol.

**Temperatura di servizio:** 5-6 °C

**Caratteristiche:** Lo stile è Satèn con perlage estremamente fine. Al naso sprigiona palesa sensazioni di crosta di pane, lieviti e fiori di campo. Una nota di muschio chiude il bouquet. L'ingresso in bocca è ampio, segnato da una sensazione spumosa appagante ma lieve e non invasiva. Il sorso è rotondo, morbido e il finale lungo ed equilibrato.

**Abbinamento:** ottimo come aperitivo, si coniuga idealmente con formaggio Parmigiano, crudi San Daniele e di Parma, pesci e crostacei cotti o crudi.

**Longevità:** oltre 6-8 anni.

