



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

I RAIRI'

Roero Arneis D.O.C.G. Macerato a Freddo

Vitigno: Arneis 100%

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

**SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA**

Vigneto: Le Faville, comune di Castellinaldo

Vinificazione: Il mosto con le bucce è messo in vasca termocondizionata a criomacerare a bassa temperatura per circa 12-15 ore. Successiva svinatura con pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata.

Maturazione: Per 5/6 mesi in vasche di acciaio inox a contatto con le fecce fini con periodici batonnage, quindi una parte viene prelevata e messa a maturare in tonneau per 3-4 mesi, si procede quindi all'assemblaggio e dopo all'imbottigliamento. Prima della messa in commercio matura per almeno 2 mesi in bottiglia. Bottiglie prodotte e numerate: da 01 a 2666

Gradazione: 13% Vol.

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Caratteristiche: colore giallo paglierino carico con riflessi lievemente dorati. Sentori di frutta esotica appassita, con cenni di mandorla e pan brioche. In bocca emerge nettamente la sua pienezza e complessità, con lieve retrogusto piacevolmente amarognolo. Finale ammandorlato, con una spiccata sensazione di armonia e intensità.

Abbinamento: vino da tutto pasto, si esalta su piatti di media intensità sia di carni e pesce e formaggi di media stagionatura.

Longevità: 3-5 anni

