



GIACOMO FENOCCHIO

ROERO ARNEIS D.O.C.G.



Zona e comune di produzione: Monteu Roero

Uve: 100% Arneis

Superficie vigneto: 1,5 ettari

Esposizione: Sud Est

Altimetria: zona collinare a 300-350 metri s.l.m. ca.

Tipo terreno: calcareo argilloso di medio impasto,

Età media delle viti: 10-15 anni

Epoca della vendemmia: metà settembre

Vinificazione: le uve vendemmiate vengono pressate in modo soffice, quindi, il mosto così ottenuto viene refrigerato e messo a decantare in vasche di acciaio inox. Dopo 24-36 ore, il mosto viene separato dal sedimento prodottosi e messo a fermentare a temperatura controllata. L'imbottigliamento viene eseguito in condizioni di sterilità

Invecchiamento: il vino matura in vasche di acciaio inox e si affina in bottiglia

Produzione: 12.000 bottiglie anno

Note degustative vino dal colore paglierino carico con riflessi verdolini. Profumo tenue e complesso, molto invitante con sentore di fiori di ginestra di camomilla e di frutta fresca. Il gusto è piacevolmente acidulo, pieno, molto persistente

Gastronomia: ottimo come aperitivo. Si abbina bene a piatti con salse, a carni bianche e grigliate di pesce. Temperatura di servizio 10-12°C ca.

Gradazione alcolica: 13/13,5%Vol

Acidità totale: da 5,5 a 5,8 g/L

Location: Monteu Roero

Grape Variety: 100% Arneis

Vineyard Area: 1,5 Hectares

Exposure: Southeast

Altitude: Hilly zone at around 300/350 meters a.s.l.

Soil: Calcareous, clay, soil of medium texture

Average age of the vines: 10/15 years

Harvest: Mid september

Vinification: The grapes are gently pressed and then the wine-must obtained is refrigerated in stainless steel vats to allow the lees to settle. After 24-36 hours the juice is separated from the lees and fermented at a controlled temperature. Bottling is done in sterile conditions

Aging: In stainless steel tanks and matured in the bottle

Production: 12.000 bottles a year

Tasting Notes: The light hay colouring is loaded with greenish reflections. The fragrance is soft and complex, especially inviting with aromas hinting broom, camomile and fresh fruit. The flavour is pleasantly tangy, full and very persistent

Gastronomy: Great as an aperitif. Pairs nicely with saucy dishes white meats and grilled fish. Recommended serving temperature is around 10-12 degrees

Alcohol level: Approx. 13-13,5% Vol

Total Acidity: Approx. 5.5-5.8 g/L