



ROERO ARNEIS DOCG "PATOJ"

Patoj: inganno in dialetto piemontese. Per il suo bel colore dorato, venisse inframmezzato a altre varietà nel vigneto per ingannare gli uccelli attirandoli ed evitando che beccassero i grappoli di varietà più preziose come, ad esempio, il nebbiolo

DESCRIZIONE

Sulla sinistra del Tanaro, nel cuore del Roero e in terreni non troppo compatti, il vitigno Arneis ha selezionato da secoli una presenza costante. Le uve prodotte da queste vigne regalano ogni anno un biondo Roero Arneis, che appassiona per la fragranza e la mineralità uniti al suo intenso profilo organolettico. Il colore è paglierino compatto, con riflessi dorati, un profumo intenso e nitido di note fruttate di nocciola, limone, salvia e mela ed un sapore secco, fresco e minerale, di buona pienezza ed armonia. Ama essere servito fresco, nei calici eleganti, ed accompagna i momenti di serena allegria, gli aperitivi gustosi e coinvolgenti e, sulla tavola, i piatti delicati ed armonici.

SCHEDA TECNICA

VIGNETI: da piccoli appezzamenti situati sulle colline nel Roero
TERRENO: Marnoso, mediamente compatto, con infiltrazioni sabbiose
ESPOSIZIONE: Ovest
VITIGNO: Arneis 100%
N. DI CEPPI AD ETTARO: Mediamente 4.000 piante
FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot con modificazione ad archetto
EPOCA DI VENDEMMIA: Nella seconda decade di settembre
VINIFICAZIONE: Pressatura dei grappoli, fermentazione del mosto limpido in contenitori di acciaio inox con controllo della temperatura, stabilizzazione a freddo.
AFFINAMENTO: Da 2 a 4 mesi in bottiglia coricata e nelle cantine interrate

