

Carlo Cauda

ROERO ARNEIS D.O.C.G



VIGNETO

Varietà : Arneis

Comune di produzione: Santo Stefano Roero

Coltivazione: Guyot tradizionale

Altitudine: 250 m slm

Terreno: Sabbioso – calcareo ricco di Fossili

Vigneti : “Cuchija - Badin” esposizione Est-Sud

VINIFICAZIONE

Pigiatura: Pressatura a freddo mediante pressa pneumatica (0.6 bar)

Fermentazione: in acciaio inox a temperatura controllata

Affinamento: Acciaio inox minimo 4 mesi

Conservazione: bottiglia a Temperatura 12°C

Gradazione: 13% Vol

Territorio: Il nostro Arneis viene coltivato principalmente nei vitigni maggiormente esposti al sole, in un terreno ricco di sali minerali che garantiscono una maturazione perfetta all' uva.

Ottimo da degustare abbinato a carni bianche e pesce, ma si presta perfettamente anche ad aperitivi ed antipasti. Il fiore all'occhiello della tradizione vinicola del Roero.

La sua temperatura ottimale di servizio va dai 10 ai 12 °C

Azienda Agricola Cauda Carlo

Frazione Sant'Antonio n.37, Santo Stefano Roero (CN)