

SCHEDA TECNICA



Nome: *Ariss*

Denominazione: Roero Arneis DOCG

Vitigno: Arneis 100%

Raccolta: manuale in cassette

Vinificazione: Lavorazione dell'uva «in riduzione» (senza accesso di ossigeno). Vinificazione tradizionale in bianco in serbatoi d'acciaio termocontrollati per circa 20 giorni a temperature comprese tra 9 a 11 gradi.

FML: non svolta

Affinamento: Su feccia fine per 5 mesi in vasca d'acciaio con batonnage regolari

Produzione: da 8 000 a 11 000 bottiglie circa all'anno.

Note degustative

Colore: giallo paglierino

Olfatto: delicato, fruttato

Gusto: secco, elegante, armonico

Temperatura di servizio: 8-10°C

Abbinamenti consigliati: ideale con antipasti di pesce o verdure, primi piatti di pesce o frutti di mare e formaggi freschi. Buono anche come aperitivo.

Il nome: «ariss» in lingua piemontese vuol dire «riccio», il nostro simbolo.

La Biòca S.r.l.agricola

Via Alba 13/A, Serralunga d'Alba (CN) 12050, ITALIA

P.ta IVA/CF: 03447080049; ICQRF: CN 9214; Numero REA: CN – 291465

t.: (+39) 0173 613 022; e-mail: info@labioca.it; www.labioca.it

La Biòca