



LIVIA FONTANA

Roero Arneis

D.O.C.G.



Vitigno: arneis

Area di produzione: Priocca e Castagnito, altitudine 250-350 m. s.l.m.

Suolo: marna di medio impasto con argilla mescolata con banchi gessosi.

Superficie: ca. 2 ettari.

Vendemmia: manuale in ceste verso inizio/metà settembre.

Vinificazione: pressatura soffice, fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: in vasche di acciaio da 4 a 8 mesi e successivamente in bottiglia nella cantina sotterranea con temperatura controllata fino alla messa in vendita.

Degustazione: il colore è un giallo paglierino con riflessi delicati; il profumo è intenso con note floreali ed erba limonina; il sapore è fresco, croccante e succoso con sensazioni che ricordano la pesca bianca e la mela renetta.

Conservazione: mantenere le bottiglie coricate in locali a temperatura possibilmente costante. È un vino pronto da bere e si può tenere in cantina per 4-5 anni.

Temperatura di servizio: 10°-12° C.

Abbinamenti: il vino dalla buona freschezza e intensità si abbina con cibi che presentano una discreta grassezza e una buona sequenza di profumi ad esempio: alici fritte e salsa aioli; tartare di ricciola e avocado; salmone marinato in salsa teriyaki; risotto alla fonduta di raschera e nocciole; tajarin al tartufo bianco; finanziaria.

*Un vino splendente,
vivo e ricco.
(cit. Luigi Veronelli)*

