

# Cascina Ciapat



## ROERO ARNEIS DOCG

**COLORE:** giallo paglierino con riflessi verdognoli brillanti.

**PROFUMO:** Si distingue per raffinatezza ed eleganza, il bouquet netto e piacevole, profumi intriganti, sprigiona note di mandorla e agrumi, per poi distendersi sul fruttato.

**SAPORE:** In bocca si presenta fine, armonico, minerale, molto ben bilanciato. Una struttura sostenuta da una buona acidità e dall'alcool, propone una bella succosità, agrumata e fresca. Una buona sapidità garantisce un finale succoso e di grande piacevolezza, che invoglia a riassaggiarlo.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Si appresta bene con antipasti nostrani, come tommini al verde, vitello tonnato, insalata russa e antipasti di salumi; esprime al meglio le proprie qualità con i primi, quali gnocchi di patate, tagliolini alle vongole, con secondi semplici come asparagi in salsa o freddi con la torta di cardì, ma anche con secondi pressoché elaborati quali arrosto di vitello, uova al tartufo e soprattutto con piatti a base di pesce come filetti di persico e merluzzo, scampi alla griglia.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10°C

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13%vol

**VENDEMMIA:** manuale a metà settembre con accurata cernita delle uve.

**VINIFICAZIONE:** pigia-diraspatura e successiva pressatura in pressa a polmone. Successivo travaso, a cui segue la fermentazione. Viene poi effettuato il batonage per 2/3 volte a settimana per circa un mese sulle feccie fini (o Nobili). Segue la stabilizzazione a freddo in vasca di acciaio a -4°C.

**AFFINAMENTO:** il vino pronto all'inizio dell'anno nuovo, entra subito in commercio, senza subire invecchiamenti, scelta valutata ed adottata dall'azienda ai fini di preservare i profumi fruttati, varietali e caratteristici del Roero che da sempre contraddistinguono l'azienda.