



CASCINA
DEL POZZO

Roero Arneis

VITIGNO	Arneis 100%
AREA DI PRODUZIONE	Castellinaldo – Roero
TERRENO	sabbioso, con basse percentuali di limo e argilla
ESPOSIZIONE/ ALTITUDINE	280-330 m
ALLEVAMENTO/ POTATURA	controspalliera / Guyot
DENSITÀ D'IMPIANTO	4.500-5.000 viti per ettaro
RESA PER ETTARO	70 hl
VENDEMMIA	manuale a inizio settembre
VINIFICAZIONE	pressatura soffice; fermentazione alcolica in inox termocondizionato; regime massimo 17° C; protezione dall'ossigeno
AFFINAMENTO	6 mesi in inox con batonnages periodici
BOTTIGLIE ANNUE	30.000
ABBINAMENTI	piatti di pesce, antipasti delicati, verdure gratinate, formaggi freschi



NOTE DI DEGUSTAZIONE

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

CASTELLINALDO | PIEMONTE | ITALIA