

ROERO ARNEIS DOCG

Capural

Vino bianco d'annata, prodotto con uve arneis, fresco e con profumi floreali. È adatto per aperitivi, antipasti e piatti a base di pesce.

CARATTERISTICHE VIGNETO

Collocazione: Comune di Vezza d'alba;

Vigneto: Capural;

Vitigno: arneis;

Altitudine: 250 m.s.l.m.;

Esposizione: sud-ovest;

Origine geologica¹: sabbie di Asti - alternanze sabbioso-argillose;

Tipo di suolo²: Typic Ustipsamment, calcarei, dei versanti collinari;

Anno d'impianto: 1999;

Densità d'impianto: 4000 ceppi di vite/ha superficie;

Forma di allevamento: controspalliera;

Sistema di potatura: Guyot;

Resa produttiva in uva: 9000 kg di uva/ha superficie;

Resa produttiva in vino: 6300 l. vino/ha.

VINIFICAZIONE

L'uva si vendemmia nella seconda decade di settembre.

Arrivata in azienda è diraspata, pigiata, raffreddata ad una temperatura di 10-13°C e inviata nella pressa pneumatica per separare (pressatura soffice) le bucce dal mosto. Quest'ultimo è poi lasciato un paio di giorni in vasche di acciaio inox termo-condizionate alla temperatura di 13 °C per permettere la separazione del torbido.

Sul mosto limpido avviene la fermentazione alcolica, che si svolge ad una temperatura di 15-18 °C e dura una ventina di giorni.

Successivamente si effettua un travaso e il vino è poi lasciato sulle fecce fini (*sur lies*).

Infine nel mese di maggio, a 7 mesi dalla vendemmia, il Roero Arneis DOCG Capural è imbottigliato e avviato alla commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino;

Odore: abbastanza intenso, con note floreali;

Sapore: pieno, morbido e persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Aperitivi, antipasti e piatti a base di pesce.

Temperatura di servizio: 14°C



¹ A.VV. Carta geologica d'Italia 1:100.000;

² IPLA, 2007. Carta dei Suoli del Piemonte 1:250.000