



Villadoria
SERRALUNGA D'ALBA

ROERO ARNEIS D.O.C.G.



VITIGNO
Arneis 100%

ZONA DI PRODUZIONE E CARATTERISTICHE
Le uve provengono dalle zone collinari del Roero, rinomato per la diffusione del vitigno indigeno Arneis.

RESA PER ETTARO
70 ettolitri.

VINIFICAZIONE
L'uva è raccolta a mano, poi pressata direttamente in modo molto soffice. La fermentazione avviene senza contatto delle bucce (vinificazione in bianco) a bassa temperatura, per enfatizzare i profumi e le caratteristiche varietali.

AFFINAMENTO
Vino dell'annata, è pronto per essere imbottigliato all'inizio dell'anno dopo la vendemmia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
di colore giallo paglierino tenue, il bouquet è espressivo e ricco di sentori floreali, erbacei e di frutti bianchi. In bocca è morbido, persistente di buon corpo ed equilibrato, grazie anche alla vena acidula.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO
Perfetto con antipasti magri, ostriche, frutti di mare e pesce in genere.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8-10 C°.

GRADAZIONE ALCOLICA
12,5 % Vol.