

LAMIANA® ROERO ARNEIS

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Il Roero è una piccola zona collocata alla sinistra del fiume Tanaro, equidistante sia da Alba che da Asti. Qui alcune colline di proprietà della famiglia Costa sono particolarmente ricche di sabbia e di marne calcaree. Ed è su questi pendii spesso estremamente ripidi ed irregolari che il vitigno Arneis è nato e dà il massimo di sé. Varietà antichissima ed autoctona, per lunghi secoli praticamente dimenticata, è tornata alla ribalta negli ultimi vent'anni con eccellenti risultati. Le caratteristiche del vino sono: l'eleganza, la delicatezza e l'estrema armoniosità.

Tipo di vino: bianco di corpo, ottimo con il pesce e piatti leggeri.

Collocazione del vigneto: antichi vigneti del patrimonio viticolo aziendale.

Giacitura e tipo di terreno: sabbioso, leggero con buona permeabilità.

Varietà di uva: Arneis 100%.

Cure nella preparazione: raccolta in ceste e fermentazione a freddo in vasca inox previa leggera criomacerazione.

Tenore Alcool: 12,5%

Invecchiamento: In bottiglia: 3 mesi.

Tipo di bottiglia: bordolese spalla alta 0,375 - 0,75 L.

Imballo: casse da n. 6 - 12 bottiglie.

Colore: giallo paglierino scarico con vivi riflessi verdi.

Profumo: intenso, floreale con buon ricordo di mela renetta e crosta di pane.

Sapore: fresco, leggermente aromatico con un leggero retrogusto erbaceo molto tipico.

Epoca di consumo: è consigliabile apprezzare la sua vena fruttata entro i 2 - 3 anni.

Temperatura di servizio: 10-11°C

Castellinaldo d'Alba (Cn)

Roero - Piemonte - Italia

12050 - Via San Salvario, 1

Tel. +39 0173 213066 - Fax +39 0173 214004

www.teocosta.it - teocosta@teocosta.it

